



GÂTEAU AU FROMAGE BLANC

Ingrédients

Pour 6 personnes :

4 oeufs

500g de fromage blanc

100g de sucre

100g de maïzena

zestes de citron ou gouttes de vanille liquide

Préparation

Préchauffer le four à 150°C.

Séparer les blancs des jaunes d'œufs.

Blanchir les jaunes avec le sucre.

Ajouter le fromage blanc, l'arôme de vanille, ou des zestes de citron et bien mélanger.

Ajouter la fécule de maïs.

Battre les blancs en neige et les ajouter délicatement à la préparation.

Enfourner environ 40 min.

