



Moelleux au citron sans beurre

Ingredients

100g de fromage blanc grec
4 oeufs
1 citron
140g de farine
5g de levure chimique
90g de sucre

Étape de la recette

Préchauffer le four à 160°C

Prélever le zest du citron et le frotter avec le sucre

Ajouter les oeufs et fouetter jusqu'à ce que la préparation blanchisse et double de volume

Verser le fromage blanc et mélanger

Incorporer le jus du citron

Ajouter la farine, la levure chimique et mélanger

Verser dans le moule et enfourner environ 40 minutes