



Gâteau au fromage blanc

Ingredients

500g de fromage blanc

3 oeufs

85g de farine

100g de sucre

1cuillère à café de poudre de vanille

Étape de la recette

- Pour un moule à charnière de 20cm - (+ pratique pour le démoulage)

Préchauffer le four à 180°C

Séparer les blancs des jaunes d'oeufs

Monter les blancs en neige

Mélanger le fromage blanc et le sucre

Ajouter les jaunes d'oeufs et mélanger

Verser la farine, la poudre de vanille et mélanger

Incorporer, délicatement avec un maryse, les blancs en neige

Verser la préparation dans le moule préalablement beurré

Enfourner 30 minutes

Laisser refroidir et mettre au moins 2h au frais avant de déguster