

- Ingredients:
- 500g de fromage blanc
 - 400g de sucre
 - 150g de farine
 - 3 œufs
 - 1 citron

~ Préparation ~

Etape 1: faire chauffer le four à 180°C. Laver le citron et râper.

Etape 2: Verser le fromage blanc dans un saladier, bien le fouetter et ajouter le sucre.

Ajouter les jaunes et mélangez de nouveau.

Etape 3: Ajouter les jaunes puis la farine et continuer à battre. Mettre le blanc en neige, incorporer délicatement à la préparation.

Etape 4: Verser la préparation dans un moule à manqué recouvert de papier sulfurisé beurré. Enfourner 25 à 30 min.

⇒ GÂTÉAU au fromage blanc

