

23 mars 2011

Gâteau léger au fromage blanc

- ♦ 500g de fromage blanc 0%
- ♦ 50g de farine
- ♦ 40g de sucre
- ♦ 3 œufs
- ♦ Le zeste d'un citron
- ♦ 1/2 cuillère à café de vanille
- ♦ Levure chimique
- ♦ 1 pincée de sel

Bien battre jaunes d'œufs et sucre.
Ajouter le zeste de citron et extrait de vanille.
Mettre au frais.
Battre les blancs en neige ferme.
Incorporer au mélange précédent, le fromage blanc,
puis le mélange farine-levure.
Enfin, incorporer délicatement les blancs en neige.
Rajouter des fruits frais ou confits
(pruneaux, écorces d'oranges confites).
Cuire au four à 180°, 20 minutes.
Le dessus du gâteau doit être brun doré.

Participants:

Guillaume
Thomas
Florida
Catherine
Bénédicte

