

## Moelleux Nectarines Chamallows®

### Ingrédients :

- \* 2 oeufs
- \* 140 g de sucre
- \* 1 fromage blanc (100 g)
- \* 150 g de farine
- \* 1/2 sachet de levure chimique
- \* 50 ml de crème liquide
- \* 200 g de nectarines bien mûres
- \* 50 g de Chamallows®



### Préparation :

Préchauffez votre four à 180°C (th.6) et posez le moule **Cosy** (FM 503) sur la plaque perforée.

Fouettez les oeufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajoutez le fromage blanc, puis la farine et la levure tamisée. Incorporez la crème liquide puis mélangez bien.

Epluchez et dénoyotez les nectarines, puis coupez-les en morceaux. Coupez les Chamallows® en petits cubes et ajoutez-les avec les nectarines à la pâte.

Remplissez le moule et faites cuire 35 à 40 minutes. Laissez refroidir complètement avant de le couper.

Source : [Cookinglili.com](http://Cookinglili.com)