

Mercredi 31 octobre 2012 - [Gâteau au fromage blanc](#)



Cette recette, je l'ai trouvé sur [Marmiton](#) (<http://www.marmiton.org/>) sous le titre Délice des enfants et moi je rajouterai Mais pas que....

Seul point négatif que j'ai trouvé c'est qu'il ne se garde pas, il faut le manger assez rapidement car il durcit assez vite Pour 8 personnes : 4pp la part avec du fromage blanc aromatisé et 3pp avec du fromage blanc nature

Ingrédients :

- 500g de fromage blanc (à 0% t aromatisé à la vanille)
- 190g de sucre (ou 1 cuillère soupe d'hermestas liquide - Edulcorant liquide)
- 125g de farine
- 6 oeufs : jaunes et blancs séparés
- facultatif : des pépites de chocolat, des pommes, de la vanille liquide etc...

Préchauffez le four th.4.

Dans un saladier mélangez la farine et le sucre puis ajoutez le fromage blanc et les jaunes d'oeufs.

Mélangez jusqu'à avoir une préparation onctueuse.



Incorporez les pépites ou les pommes si vous en mettez.

Battez les blancs en neige ferme et incorporez-les doucement à la préparation. Versez la pâte dans un moule à manqué.

Enfournez pour environ 1 heure.

Laissez le refroidir avant de le démouler.



Si vous le préparez nature, accompagnez-le d'un coulis de fruit , de confiture de lait ou d'une sauce au caramel.