

GATEAU 'CHEESCAKE' AU CITRON & FRAISES

SUCRE

Préparation : 10'
Cuisson : 40' Facilité ♥

Ingrédients :

2 œufs
275 g sucre +
25 gr de bio sucre de fraises facultatif
50 g de beurre
140 g de farine
6 dl de lait
le jus d'un citron
6 gouttes d'extrait au citron
250 gr de ricotta

sucre glace pour la garniture

Préchauffer le four a 180°

Mélanger les sucres ensemble puis battre avec les œufs

Incorporer le jus de citron et l'extrait

Ajouter le beurre mou presque liquide puis le lait.

Ajouter en deux fois la farine tamisée.

Vider la préparation 'liquide' dans un moule en silicone, cuire 40',

Il ne faut pas cuire plus même si le gâteau est 'tremblotant',
il durcira en refroidissant,

Déguster le lendemain, il sera encore meilleur !

[Http://parfumsdecampagne.be](http://parfumsdecampagne.be)

géré par Eliane