

*Recette Légère ...*

# *Le Gâteau à la Faisselle*

*Un gâteau léger aromatisé à la vanille.*

*Pour un petit gâteau (20cm) il vous faut :*

- 200 g de faisselle
  - 2 oeufs
- 50 g de sucre en poudre
  - 30 g de maïzena
- 2 cuillères à café d'extrait de vanille

*Préparation :*

*Préchauffez votre four à 180°C.*

*Dans un saladier, mélangez votre faisselle et votre sucre en poudre. Séparez vos blancs des jaunes, ajoutez vos jaunes au mélange faisselle-sucre et mettez vos blancs de côté.*

*Incorporez ensuite la maïzena ainsi que l'extrait de vanille au mélange. Pour terminer, montez vos blancs en neige et incorporez les délicatement à votre préparation.*

*Mettez le tout dans un petit moule rond beurré ou dans un cercle de 20cm environ et enfournez pour 30 minutes.*

*Au bout des 30 minutes, laissez votre gâteau refroidir avant de le démouler et de le mettre au frais...*

*Dégustez le bien frais avec quelques framboises et du coulis par exemple...*

*Si vous avez des questions n'hésitez pas à me contacter à l'adresse suivante :  
[\*deliceyeux@gmail.com\*](mailto:deliceyeux@gmail.com)*

*Délicieusement, Marine.*

*<http://delice-yeux.over-blog.com>*

*Delice-Yeux©*