

GATEAU RICOTTA ET POMMES



Ingrédients :

- 3 pommes
- 3 jaunes d'œufs
- 2 yaourts nature
- 240 g de ricotta
- 80 g de farine
- 2 c à s d'édulcorant de cuisson
- 1 c à c de sucre vanillé maison

Préparation :

- préchauffer le four à 180°
- éplucher puis émincer les pommes en tranches fines et les réserver
- mettre dans le bol, les jaunes d'œufs, les yaourts, la ricotta, l'édulcorant et le sucre vanillé et régler 30 secondes à vitesse 4
- placer le moule sur la plaque perforée
- disposer les tranches de pomme au fond du moule
- verser la préparation sur les pommes
- cuire 35 minutes

Vous pouvez retrouver cette recette sur le site " Weight Watchers "