Gâteau au fromage blanc léger et peu sucré

Dessert | 6 portions | Prép. 20 min. | Cuiss. 30 min. | Total 50 min.

C’est un gâteau très léger et très digeste, peu sucré, qui termine sans surcharge un repas copieux Il peut se servir tiède à la sortie du four ou frais, avec ou sans coulis

Ingrédients

- **550 g** fromage blanc
- **100 g** sucre semoule
- **100 g** Maïzena
- **4** Oeuf
- **1** citron bio
- **550 g** fromage blanc
- **100 g** sucre semoule
- **100 g** Maïzena
- **4** Oeuf
- **1** citron bio

Préparation

1. Fouettez les jaunes avec le sucre jusqu'à obtenir un mélange bien mousseux et léger (batteur électrique)

   Ajoutez le zeste de citron, le fromage blanc, mélangez délicatement

   Ajoutez la Maïzéna et mélangez

   Battez les blancs en neige bien fermes et ajoutez les à la préparation sans trop les casser, s’il y a des morceaux ce n'est pas grave !

   Versez dans un moule à gâteau de 18-22 cm max, et cuire à 180°C pour 30 minutes, ne pas dépasser le temps de cuisson pour conserver le caractère moelleux

2. Vous pouvez mettre un peu plus de sucre, si vous aimez les gâteaux bien sucrés

   Vous pouvez également ajouter au moment de servir un coulis de fruits

Tags

rapide | facile | cuisson au four | goûter | healthy | sans gluten | économique