

# Recettes de cuisine

## de Mamie Vera

### Préparation

Pour 6 personnes  
Préparation 15 minutes  
Cuisson environ 35/40 minutes

Préchauffez le four à 180°C (chaleur tournante).  
Battez les oeufs avec le sucre jusqu'à ce qu'ils blanchissent.  
Ajoutez la farine, la levure chimique, les fromage frais à la vanille, mélangez à nouveau.  
Versez la préparation dans un moule en silicone.  
Enfournez pour environ 35/40 minutes.  
Vérifiez la cuisson à l'aide de la pointe d'un couteau, si elle ressort sèche, votre gâteau est cuit.  
Laissez refroidir un peu puis démoulez.  
Mettez au réfrigérateur jusqu'au moment de servir.  
Dégustez nature ou avec un coulis de fruits.

Source de la recette est de Maria Marques  
Merci Maria pour cette recette.

### Commentaires



Cliquez pour agrandir l'image  
Petite recette, simple, légère et gourmande à la fois.

### Ajouter un commentaire



### GATEAU AU FROMAGE FRAIS A LA

### VANILLE



### Ingrédients

200 g de sucre  
3 fromages frais  
à la vanille  
7 oeufs  
1 cuillère à soupe  
de farine  
1 cuillère à soupe  
de levure chimique

