

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 fromages 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

