Gâteau au fromage blanc léger



Gâteau au fromage blanc léger

160 CALORIES 3PP 6 SP

Pour ce jour je vous propose un gâteau un peu light réalisé sans le cookeo mais avec le four traditionnel.

Ingrédients pour 6 personnes

500 g de fromage blanc

1 cuillère à soupe d’arôme fleur d’oranger

4 œufs

80 g de sucre

Une pincée de sel

95 g de maïzena

Préparation

Faites préchauffer votre four à 180°.

Séparez les blancs des jaunes d’œufs.

Déposez les jaunes d’oeufs dans un saladier et ajoutez le sucre. Fouettez l’ensemble de ces ingrédients.

Ajoutez la maïzena et l’arôme de fleur d’oranger et le fromage blanc Mélangez à nouveau.

Montez les blancs en neige avec une pincée de sel.

Incorporez les blancs en neige délicatement à l’ensemble de la préparation.

Versez la pâte dans un moule chemisé de papier sulfurisé ou dans un moule en silicone.

Enfournez le moule pour 30 à 40 mn à 180°.

Quand la cuisson est terminée laissez refroidir à l’air libre puis placez le moule au frigo.

Servais frais