



Cake au fromage blanc TM

Ingredients

3 oeufs
110g de cassonade
150g de fromage blanc
40g de poudre d'amande
70g de beurre
6g de levure chimique
180g de farine

Étape de la recette

Préchauffer le four à 180°C

Faire fondre le beurre au micro onde

Dans le bol mettre le fouet, la cassonade et les oeufs 2 minutes/vitesse 3.5

Ajouter le fromge blanc et le beurre fondu 15s/vitesse 2.5

Verser la farine, la levure chimique et la poudre d'amande 20s/vitesse 2.5

Verser la préparation dans un moule à cake et enfourner 40 minutes