



Cake au fromage blanc

Ingredients

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

Étape de la recette

Préchauffer le four à 180°C

Faire fondre le beurre au micro onde

Fouetter ensemble les oeufs et la cassonade

Ajouter le fromage blanc, le beurre fondu et mélanger

Verser la farine, la levure chimique et la poudre d'amande, mélanger

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