

CAKE LEGER AUX FRUITS ROUGES

INGREDIENTS :

200 g de fruits rouges (frais ou congelés)

160 g de farine

1 sachet de levure chimique

3 œufs

40 g de sucre

10 g de sucralose

150 g de fromage blanc 0%

25 g de beurre 41% MG

1 pincée de sel

PREPARATION :

Commencez par préchauffer votre four à 200°C.

Mélangez tous les ingrédients sauf les fruits rouges et fouettez au batteur jusqu'à obtenir une pâte lisse.

AVEC LE THERMOMIX

Mettez simplement les ingrédients dans le bol sauf les fruits rouges,

MIXER 1 minute /vitesse 3 pour obtenir une pâte lisse.

Garnissez un moule à cake en silicone de la moitié de la préparation.

Ajoutez les framboises par-dessus et recouvrez du reste de la pâte.

Enfournez pour 40 minutes.

Laissez refroidir sur une grille à pâtisserie avant de déguster.