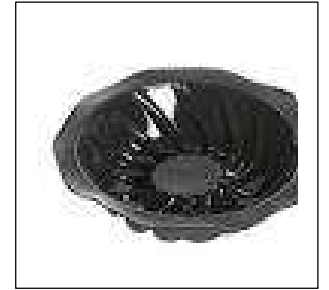




Gâteau au fromage blanc et aux pommes

LA CUISINE DE BOOMY



- 400 gr de fromage blanc
- 90 gr de farine
- 2 pommes
- 3 œufs
- 1 sachet de sucre vanillé
- 125 gr de sucre en poudre

Je me suis servie de mon kitchen'aid pour préparer la pâte.

Laver les pommes, les éplucher et les couper en fines lamelles, réserver.

Séparer les blancs des jaunes d'œufs et les monter en neige, réserver.

Mettre les jaunes d'œufs, le sucre, le sucre vanillé et le fromage blanc dans le bol du robot et mélanger le tout jusqu'à ce que la préparation soit homogène. Ajouter ensuite la farine et mélanger à nouveau. Pour finir incorporer délicatement les blancs montés en neige à cet appareil.

Ajouter alors les pommes, mélanger délicatement.

Préchauffer votre four à 190°. Verser cette préparation dans votre moule et enfourner pour 30 minutes, Laisser refroidir avant de démouler.