Petits gâteaux au citron et fromage blanc

**Ingrédients**

**Pour 23 gâteaux**

270 g de fromage blanc

100 g de sucre fin

3 œufs

230 g de farine

2 c à soupe d’huile d’olive

1 sachet de levure chimique

1 zeste de citron vert ou jaune

Beure pour les moules

**Préparation**

**Préchauffage four à 200°C (th : 6-7)**

Séparer les blancs des jaunes. Battre les jaunes avec le sucre, le fromage blanc, le zeste de citron vert ou jaune, l’huile d’olive et le sel. Verser la farine tamisée avec la levure chimique. Bien mélanger.

Monter les blancs en neige et les mélanger délicatement à la préparation.

Répartir la préparation dans les moules beurrés et enfourner pour 20 à 25 min.

**Source : Cuisine gourmande de Carmencita**