



MOELLEUX FROMAGE BLANC & CITRON

LES INGRÉDIENTS DE LA RECETTE

Pour un moule de 20 cm ou une vingtaine de mini moelleux

- 300 Gr de fromage blanc à 0%
- 3 Œufs
- 50 Gr de sucre coco ou édulcoré ou sirop d'agave
- 1 Sachet de sucre vanillée ou extrait de vanille ou 1 gousse de vanille grattée
- 60 Gr de farine ou maïzena pour une version sans gluten
- 1 Citron (zeste + son jus)
- 1 Pincée de sel

LES ÉTAPES DE LA RECETTE

- 1 - Préchauffer le four à 170 °c.
- 2 - Fouettez ensemble le sucre, les zestes du citron préalablement lavé et les oeufs
- 3 - Ajouter le fromage blanc 0% au mélange précédent
- 4 - Incorporer la vanille et la farine tamisée avec la levure, le sel, remuez bien
- 5 - Verser dans un moule d'environ 20 cm de diamètre chemisé de beurre et de farine ou moule mini cavités en silicone pour faciliter le démoulage.
- 6 - Enfourner 20 minutes à 170°C ou 5-6 min pour des mini moelleux
- 7 - A la sortie du four, tamponner chaque moelleux ou le gâteau de jus de citron frais non sucré
- 8 - Laissez refroidir avant de découper / démouler