

GATEAU LEGER AU FROMAGE BLANC ET AU CITRON

- 500 gr de fromage blanc à 0 %

- 4 oeufs

- 50 g de farine

- 15 gr de fructose

- 1 sachet de sucre vanillé

- le zeste d'un citron

- le jus d'un citron

- 1 cc de levure chimique

(le tout pour 16 points)

* mélanger la farine et la levure

* séparer les blancs des jaunes ; ajouter le fructose et le sucre vanillé aux jaunes d'oeufs, battre.

* ajouter le zeste du citron.

* monter les blancs en neige

* préchauffer le four à 180 °

* incorporer le fromage blanc aux jaunes d'oeufs, rajouter peu à peu le mélange farine/levure.

* bien mélanger. Incorporer les oeufs montés en neige à l'aide d'une maryse.

* habiller un moule à manquer d'une feuille de papier sulfurisé. Y verser la pâte et faire cuire au four à 180 ° pendant une trentaine de minutes.

* laisser refroidir avant de déguster.