

## CAKE AU FROMAGE BLANC

Pour 10 personnes :

- Farine 160 g
- Fromage blanc 130 g
- Œufs 2
- Cassonade 80 g
- Beurre ½ sel 50 g
- Amande en poudre 30 g
- Citron 1
- Sucre vanillé 1 sachet
- Levure chimique 1 sachet

Progression de la recette :

- Faire fondre le beurre au préalable
- Graisser le moule à cake
- Blanchir le beurre et la cassonade
- Ajouter les œufs et le fromage blanc, mélanger
- Ajouter la farine, la poudre d'amande et la levure
- Laver bien le citron, râper la peau du citron, puis incorporer les zestes dans la préparation
- Bien mélanger la pâte doit être bien lisse
- Verser dans le moule la pâte, cuire pendant 40 minutes à 160°

Bonne dégustation

L'équipe de la cuisine centrale Mistral