

LE GÂTEAU au FROMAGE BLANC



• 3 ŒUFS

• 100 G de SUCRE



• 1 sachet de SUCRE
vanillé



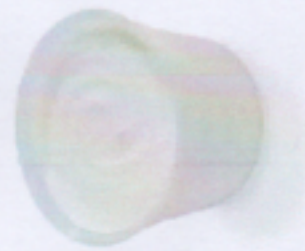
• 3 cuillère à soupe de
FARINE



• 20 cl de CREME



• 500 g de FROMAGE
BLANC



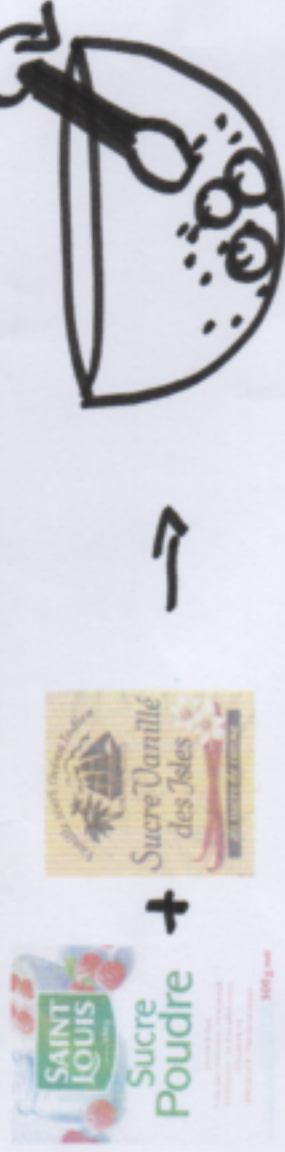
• 6 BISCUITS SECS



1. Séparer les blancs des jaunes



2. Mélanger les jaunes avec les SUCRES



3. Ajouter la FARINE, le FROMAGE et la CREME



4. Battre les blancs en neige et les incorporer



5. Emietter les biscuits au fond du moule et verser la préparation :



6. Faire cuire au four
Th 7 environ 40 min

