

Gâteau au fromage blanc & crème de marron (sans gluten)

Catégorie : Cakes & gâteaux de voyage

Ingrédients

- 3 œufs
- 30g de sucre
- 1 cc d'arôme vanille
- 370g de fromage blanc entier (j'ai utilisé un fromage blanc à 20% de matières grasses)
- 75g de maïzena
- 80g de crème de marron

Préparation

1. Ajoutez la maïzena tamisée, puis le fromage blanc et la crème de marron.
2. Ensuite, montez les blancs en neige, puis ajoutez-les rapidement au mélange précédent, en faisant attention de ne pas trop mélanger.
3. S'il reste des petits morceaux de blancs ce n'est pas grave.
4. Versez dans un moule ou un cercle beurré et saupoudré de maïzena, puis enfournez immédiatement dans le four préchauffé à 180°C pendant 35 à 40 minutes, puis éteignez le four et entrouvrez la porte pour le laisser tiédir doucement pendant une petite heure.
5. Enfin, sortez le gâteau du four, démoulez-le et régalez-vous !

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com