

Gâteau MOELLEUX AU FROMAGE BLANC

Ingrédients :

- 125g de fromage blanc



- $\frac{1}{2}$ sachet de levure chimique



- 140 g de sucre en poudre



- Du beurre pour le moule



- 60 g d'huile



- 3 œufs



- 1 pincée de sel



- 200 g de farine



- 15 amandes entières



- Du sucre glace



Matériel :

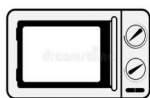
- Un fouet



- Un plat



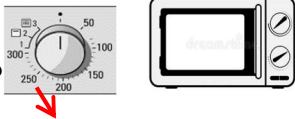



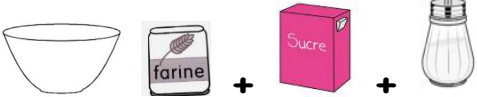


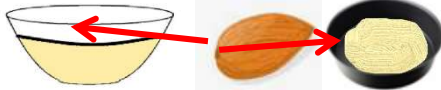


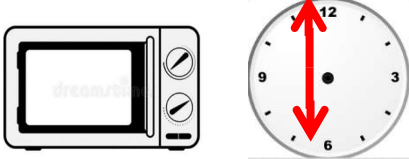
- Un four



- Un saladier



Réalisation :

- 1) Chauffer le four à 180° 
- 2) Dans le saladier fouetter les œufs entiers 
- 3) Ajouter le fromage blanc 
- 4) Ajouter l'huile et mélanger bien 
- 5) Ajouter le sucre en poudre, la farine, la levure et le sel puis mélanger bien 
- 6) Beurrer le moule 
- 7) Soudre le fond du moule de sucre 
- 8) Tremper les amandes dans la pâte et les déposer au fond du moule sur le sucre 
- 9) Verser la préparation dans le moule 
- 10) Mettre quelques amandes sur le dessus 
- 11) Enfourner 30mn à 180° 
- 12) À la sortie du four mettre un peu de sucre glace sur le dessus du gâteau