

# Gâteau fromage blanc et pommes

---> Préparation : 10 minutes / Cuisson : 25 minutes

---> Points ww : 51 pp

## Ingrédients pour environ 50 gougères :

- 500 g de fromage blanc (15,5 pp)
- 90 g de farine (8 pp)
- 4 œufs (8 pp)
- 110 g de sucre + 20 g (14 pp)
- 2 pommes
- 1 sachet de sucre vanillé (1 pp)
- 20 g de beurre (4,5 pp)



1 - Epluchez les pommes et coupez-les en petits morceaux. Faites-les revenir dans le beurre. Quand elles commencent à dorer, saupoudrez les 20 g de sucre et baissez un peu le feu. Remuez très souvent pour ne pas que ça noircisse. Réservez. pour que ça refroidisse.

2 - Préchauffez votre four à 200°C.

3 - Mélangez le fromage blanc, les jaunes d'œufs, le reste de sucre, le sucre vanillé et la farine.

4 - Montez les blancs en neige avec une pincée de bicarbonate de soude (ou de sel) bien fermes et incorporez-les délicatement à votre préparation à l'aide d'une maryse. Ajoutez les pommes et mélangez.

5 - Versez dans un moule beurré et cuire 25 minutes. Dégustez une fois refroidi.

*Bloggeuses, si vous utilisez cette recette, merci de mettre un lien ©. Envoyez-moi une photo et je vous mettrai à l'honneur sur mon blog.*

*Et n'hésitez pas à laisser un petit commentaire !*

*Toute reproduction, de tout ou en partie, par quelque moyen ou procédé que ce soit, pour des fins autres que celles d'utilisation personnelle, est strictement interdite.*