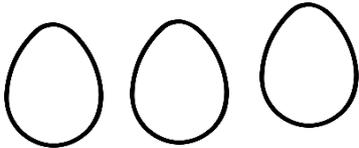


Gâteau au fromage blanc et à la compote de pommes

Ingrédients :

- 3 œufs 
- 4  CUEILLÈRES À SOUPE DE SUCRE DE COCO (80 g) 
- 7  CUEILLÈRES À SOUPE DE FARINE (150 g) 
- 5  CUEILLÈRES À SOUPE DE FÉCULE DE MAÏS (100 g) 
- 5  CUEILLÈRES À SOUPE DE FROMAGE BLANC (200 g) 
- 1  CUEILLÈRE À CAFÉ D'HUILE POUR LE FOND DU MOULE
- 1 SACHET DE LEVURE 
- 1 PINCÉE DE SEL 
- 3  CUEILLÈRES À SOUPE (100 G) DE COMPOTE DE POMMES 

Préparation :

- 1) BADIGEONNER LE FOND DU MOULE AVEC L'HUILE.
- 2) MÉLANGER TOUS LES INGRÉDIENTS POUR OBTENIR UNE PÂTE HOMOGÈNE.
- 3) DISPOSER DANS LE MOULE.
- 4) FAIRE CUIRE AU FOUR PENDANT 20 MIN À 180 °.
- 5) ATTENDRE 10 MIN POUR LE DÉMOULER DÉLICATEMENT.

Bon appétit !