

Gâteau au fromage blanc, lait d'amandes et chocolat

INGREDIENTS

400 g de fromage blanc
1 sachet de lait d'amande et chocolat de chez La Mandorle
3 cuill à soupe de sucre en poudre
3 oeufs
1 sachet de levure chimique
120 g de farine

PREPARATION

Mettre dans un saladier ou robot, le fromage blanc , le sachet de lait d'amandes et chocolat, le sucre et les oeufs , bien mélanger

Ajouter la farine et la levure, mélanger

Mettre la pâte dans des moules en silicone de votre choix.

Enfournez 15 minutes à 180°.

Laisser refroidir avant de démouler.

Déguster froid avec une chantilly

