

GÂTEAU AU FROMAGE

Ingrédients :

- 200 gr de fromage à tartiner
- 200 gr de fromage frais
- 6 cuillères à soupe de sucre (120 gr)
- 1 cuillère à soupe de maïzena (farine de maïs)
- 3 œufs
- 200 ml de crème
- 200 g de biscuits

1. Allumez le four à 170° C et broyez les biscuits.
2. Faites fondre le beurre et l'ajouter aux biscuits, bien mélanger jusqu'à ce qu'une pâte soit faite.
3. Dans un moule mettez sur le fond et sur les côtés, la pâte à biscuit. Mettez le sucre avec les œufs dans un bol ou un mixeur et on les bat jusqu'à ce qu'ils doublent et qu'ils deviennent moelleux.
4. Ajoute le fromage, la maïzena, la crème et on mélange bien
5. mélangez sur la base de biscuits et on cuit 30 minutes.
6. Et voilà, c'est tout !! Vous pouvez même ajouter de la confiture de fraise comme décoration.