

Petits gâteaux au citron très fondants

Ingrédients

250 gr de fromage blanc

100 ml de crème épaisse

2 oeufs

100 gr de sucre

1 citron pressé

40 gr de farine

coulis

~~crème liquide~~

~~sirop de fraise~~

~~colorant rouge~~

un coulis de fraise

Battre les oeufs avec le sucre jusqu'à ce que ça mousse

Ajouter la crème et le fromage

Lisser la préparation

Ajouter la farine tamisée et le jus du citron

Répartir dans des moules

Cuire four chaud 180° environ 25 mn

Laisser refroidir avant de démouler

Dans le creux j'ai mis un peu de coulis de fraise



