



## **PETITES DOUCEURS AU FROMAGE BLANC ET AUX PRALINES ROSES**

**Facile**

**Préparation: 10 mn**

**Cuisson: 20 mn**

**Pour 6 beaux ramequins:**

250 g de fromage à 20%

100 g de pralines roses concassées

3 œufs entiers

20 g de Maïzena

Préchauffer le four à 180°.

Mixer les pralines pour avoir une poudre assez fine, ajouter le fromages blanc, la Maïzena et les œufs jusqu'à l'obtention d'une crème.

Verser la crème dans les ramequins et mettre à cuire pendant une vingtaine de minutes.

Les petits gâteaux vont cuire et gonfler un peu comme des petits soufflés et ils vont donc retomber aussi.