

Fiadone / Gâteau à la brousse

Dessert



Note : 1

Portions :6 parts

Difficulté : 1

Temps de préparation :20 min

Temps de cuisson/repos :30 min

Calories par portion : 247.167 Kcal

Charge glycémique par portion: 11.608

Les ingrédients

- 400.0 gr Brousse lait entier
- 4.0 u Oeuf
- 100.0 gr Sucre
- 2.0 cs Jus de citron

Préchauffer le four à 180°C

Préparation de la pâte à gâteau

Démoulez la brousse et écrasez-la à la fourchette.

Séparez les blancs des jaunes, et mélangez le jaune avec le sucre jusqu'à obtention d'un mélange mousseux.

Puis y ajouter la brousse écrasée et le jus de citron. Mélangez bien.

Montez les blancs en neige (compacts) et les ajoutez avec une cuillère dans la préparation délicatement.

Versez cette pâte dans un moule préalablement beurré et fariné.

Cuisson

Enfournez le gâteau pendant 30 minutes.

Présentation

Attendre que le gâteau ait refroidi pour le démouler. A déguster froid et conservez-le au frigo.