

Gâteau léger aux prunes

Ingédients pour 10 portions :

- 8 petites prunes
- 250g de farine complète
- 200g de fromage blanc
- 1 sachet de levure chimique
- 3 œufs
- 1 càc d'arôme vanille
- 3 càs de stévia



Recette :

1. Préchauffer le four à 180° C.
2. Battre les œufs et la stevia jusqu'à blanchiment.
3. Ajouter le fromage blanc et la vanille. Bien mélanger.
4. Ajouter la farine et la levure et mélanger jusqu'à l'obtention d'une pâte bien homogène.
5. Couper les prunes en petits morceaux et les ajouter à la pâte. Garder 6 demie-prunes pour la déco.
6. Verser dans un moule à cake en silicone et déposer les 6 demie-prunes.
7. Enfourner 40 minutes. Vérifier la cuisson et prolonger la cuisson si besoin.
8. C'est prêt !



Parfait en petit-déjeuner pour ne pas avoir faim dans la matinée grâce à la farine complète.