



Cheesecake aux myrtilles



INGRÉDIENTS

Pour 6 à 8 portions:

- 3 œufs
- 200 g de fromage frais light (style philadelphia)
- 300 g fromage blanc 0%
- 15 g de sucralose (au lieu de 150 g de sucre dans la recette classique)
- 1 cuillère à café d'arôme vanille liquide
- 20 g fécule de maïs
- 150 g myrtilles (surgelées ou fraîches)

PRÉPARATION

Préchauffer votre four à 180 degrés

Dans un grand bol mélanger les œufs avec la poudre au sucralose et l'arôme de vanille

Délayer la fécule de maïs dans un petit pot/ tasse avec 2 cuillères à soupe de fromage blanc

Ajouter au mélange œufs/sucralose le fromage blanc, le fromage frais et la fécule diluée

Disposer la préparation dans un moule recouvert de papier sulfurisé ou bien beurré (le mien fait 20 cm de diamètre)

Enfourner la préparation pendant 15 minutes

Ajouter les myrtilles directement au-dessus du gâteau

Laisser cuire encore 15-20 minutes

Laisser refroidir et déguster !

On peut également ajouter un peu de poudre au sucralose par-dessus pour remplacer le sucre impalpable

✓ 109 kcal
-25 g
de sucre*

PAR PORTION

* par rapport à une version sucrée

RETROUVEZ TOUTES LES INFORMATIONS VALIDÉES SUR LES ÉDULCORANTS EN LIGNE:

www. **EDULCORANTS** .eu