



Petits gâteaux citronnés au fromage blanc, framboise ou myrtille

Pour 6 ramequins :

- *300 g de fromage blanc à 0% de MG*
- *60 g de sucre roux*
- *2 oeufs*
- *30 g de Maïzena*
- *1 zeste de citron*
- *brisures de framboises surgelées et/ ou myrtilles surgelées*

Mélanger le fromage blanc avec les jaunes d'oeufs, le sucre, la Maïzena et le zeste de citron.

Battre les blancs en neige et les incorporer délicatement dans la préparation précédente.

Répartir également la préparation dans 6 ramequins huilés et parsemer de fruits surgelés en appuyant légèrement pour les enfoncer dans la pâte.

Cuire 30 min à 180°C. Les gâteaux vont gonfler mais retombent malheureusement aussitôt ! Servir frais avec un coulis de fruits rouges par exemple.