

Farines de blé

Mélissa

Qualité Professionnelle



MINOTERIE



GROUPE
SAINT-VINCENT

Cheesecake

Ingredients

- 500g de fromage blanc
- 150g de sucre
- 2 Cuillère à soupe de farine sans levure Melissa
- 25cl de crème fraîche
- 2 gousses de vanille
- 3 oeufs
- 250g de biscuit émiettés
- 125g de beurre doux

Instructions

1. Préchauffez le four à 180°C (thermostat 6).
Tapissez de papier sulfurisé et préalablement beurré votre moule. Mélangez les biscuits et le beurre fondu.
2. Tapissez le fond du moule de ce mélange en tassant bien avec le dos d'une cuillère. Placez au réfrigérateur.
3. Battez le fromage blanc au fouet jusqu'à ce qu'elle soit lisse, puis ajoutez le sucre et la farine et les oeufs un par un. Ajoutez ensuite la crème fraîche et le parfum de votre choix.
4. Versez cette préparation sur la croûte biscuitée
5. Enfournez pour 50-55 minutes de cuisson jusqu'à ce que la préparation au fromage soit ferme au toucher.
6. Laissez refroidir, démoulez et servez frais.

