

# Recettes de desserts français

## Gâteau à la farine de fruit à pain simplifié

### Ingrédients pour 1 gâteau de 20 cm de long

- 100 gr de farine de fruit à pain
- 1/2 sachet de levure chimique
- 50 gr de sucre de canne (roux) en poudre
- 2 œufs
- 1 fromage blanc (3 cuillères à soupe)

Budget : €

Difficulté : Facile

Préparation : 10 mn

Cuisson : 25 mn

Verser la farine dans un récipient creux.

Ajouter le sucre roux, les œufs, la levure chimique et le fromage blanc.

Bien mélanger le tout.

Graisser un moule de 20 cm et y verser la pâte obtenue.

Préchauffer le four à 180° et enfourner le gâteau pour 25 mn environ.

En fin de cuisson, laisser refroidir avant de démouler.