

# Gâteau au fromage

swissmilk



Préparer tous les ingrédients. Pâte: faire fondre le beurre dans une casserole à feu moyen.

# Gâteau au fromage

swissmilk



Retirer la casserole de la plaque.



Ajouter un à un le reste des ingrédients.

# Gâteau au fromage

swissmilk



À l'aide d'une spatule, mélanger jusqu'à l'obtention d'une pâte souple. Ne pas pétrir la pâte.



Foncer le moule beurré en pressant la pâte à la main. Piquer à l'aide d'une fourchette. Préchauffer le four à 220°C (air chaud/chaaleur tournante 200°C).

# Gâteau au fromage

swissmilk



Garniture: mélanger tous les ingrédients, verser sur le fond de pâte.  
Cuire 30-35 min tout en bas du four chaud.