



Ce dessert je l'ai pris sur le blog de micky <http://mickymath.over-blog.com/article-23217550.html> et je n'ai pas été déçue du résultat c'était divin...

INGREDIENTS POUR 9 PERSONNES:

Pour le sablé:

\*200gr de farine

\*1 c à c de levure chimique

\*1 oeuf

\*180gr de beurre mou

\*100gr de sucre fin

Pour la crème:

\*1 citron jus et zeste

\*100gr de sucre

\*200gr de ricotta

\*200gr de fromage blanc

\*1 c à c de levure chimique

\*3 oeufs

PREPARATION:

Mélanger la farine,la levure,le sucre et le beurre mou.



ensuite ajouter l'oeuf entier...



Mettre le tout dans un moule de 20/20 carré et cuire 15 min à 180°C.



Mélanger les fromages,les zestes,le jus de citron,la levure et ensuite les oeufs entiers.Sortir le gâteau sablé du four...



Verser la préparation sur le biscuit et cuire à nouveau 35 min à 150°C.



Laisser refroidir 2h avant de le couper.



Démouler...



Couper le en carrés...

Bon appétit...