



Gâteau au fromage et aux Pacanes - KÉTO

Ingrédients

Croûte:

- 1 tasse de pacanes moulues
- 1 tasse de farine d'amande
- 4 c. à soupe de farine de noix de coco
- 1/4 tasse d'érythritol granulé
- 1/2 c. à soupe de cannelle en poudre
- 1/2 c. à thé d'extrait de vanille sans sucre
- 4 c. à soupe de beurre fondu

Garniture de gâteau au fromage:

- 2 1/2 tasses de fromage à la crème, ramolli
- 1/3 tasse d'érythritol granulé
- 1/2 tasse de crème sûre, température ambiante
- 1/4 tasse de crème 35%
- 1 cuillère à soupe d'extrait de vanille sans sucre
- 1/4 cuillère à café de sel
- 1 cuillère à café de levure chimique
- 3 gros œufs, température ambiante, légèrement battus
- Facultatif : 1 cuillère à café de cannelle pour saupoudrer

Préparation

- Préchauffer le four à 355°F.
- Hacher les noix, la farine, l'érythritol, la cannelle, le beurre et l'extrait de vanille.
- Étaler le mélange de croûte dans un moule en silicone.
- Réfrigérer la croûte pendant 20 minutes.
- Ajouter la crème, la crème sûre, la vanille, la poudre à pâte et le sel. Battre jusqu'à ce que le tout soit bien mélangé.
- Ajouter les œufs jusqu'à ce qu'ils soient combinés.
- Verser la garniture au fromage à la crème à travers un tamis, cela aide à éliminer les gros grumeaux qui pourraient gâcher le gâteau au fromage.
- Utiliser une spatule pour étaler la pâte uniformément dans le fond.
- Mettre le gâteau au fromage dans une grande plaque à pâtisserie.
- Cuire au four pendant 40 minutes.
- Facultatif: Refroidir 1 heures au frigo avant de démouler et manger