



Cobbler framboises et fromage à la crème

LORSQUE TU RÉALISERAS CETTE RECETTE, N'EN FAIS PAS UNE DEMIE. C'EST RIDICULE COMMENT TU VAS DEVOIR EN REFAIRE.

INGRÉDIENTS

- 1 tasse de farine d'amande
- 1 tasse de beurre, non salé et ramoli
- 4 oeufs moyens
- 1 tasse d'érythritol
- 2 c. à thé d'extrait de vanille
- 1 c. à thé de poudre à pâte
- 1/2 c. à thé de sel
- 8 oz de fromage à la crème
- 3/4 de tasse de framboises

PRÉPARATION

1. Préchauffer le four à 380F.
2. Mélanger le beurre et l'érythritol dans un bol jusqu'à ce qu'il devienne lisse.
3. Incorporer l'extrait de vanille et les œufs.
4. Ajouter la poudre à pâte, le sel et la farine d'amande jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse.
5. Dans un moule rectangulaire en silicone, verser la pâte. Sur le dessus de la pâte, déposer les framboises et éparpiller les morceaux de fromage à la crème.
6. Avec le couvercle du UltraPro à lasagne, couvrir le moule en silicone et cuire 25 minutes.
7. Retirer le couvercle et poursuivre la cuisson 25 à 30 minutes.
8. Manger et savourer!