



Manou <http://cuisine-plaisirs.wifeo.com/>

## . Gâteau au Philadelphia Milka et fruits tendres .



*Ingrédients pour 6 personnes :*

- 1 c.à.c de cacao en poudre non sucré
- 1 sachet de levure chimique
- 100 g de mélange de fruits secs
- 100 g de sucre
- 150 g de Philadelphia Milka
- 2 gros œufs
- 45 g de Maïzena
- 50 g de beurre fondu
- 80 g de farine

- Tamiser la farine et la levure
- Fouetter les œufs en omelette avec le sucre, jusqu'à obtenir un mélange moussieux
- Ajouter le beurre fondu, le fromage Philadelphia, le mélange de fruits secs, et le mélange des poudres
- Verser la pâte dans un petit moule beurré et enfourner à four chaud à 180°C th.6 pendant 30 min.
- A la fin de la cuisson, laisser le four éteint et fermé 5 minutes avant d'entrouvrir la porte du four
- Laisser le gâteau dans le four 5 minutes. Sortir définitivement le gâteau
- Au moment de servir, saupoudrer de sucre glace, ou accompagner d'une crème anglaise

*Astuces :*

- Ajouter des bananes coupées en rondelle pour davantage de moelleux. La recette originale n'utilisait pas de Maïzena, c'était 125 g de farine
- Pour une texture plus moelleuse diminuer le temps de cuisson. Le mélange de fruits secs = cranberries séchées, noix de pécan, amandes

