

## Gâteau léger à la mangue



Dessert **Facile**

**Pour** : 6 personnes

**Préparation** : 15 mn

**Cuisson** : 40 mn

*C'est une recette de L Mariotte. Délicieux, j'ai mis moins de sucre, pour que mon mari diabétique puisse aussi partager ce goûteux dessert.*

### Ingrédients

- 2 mangues - mures à point
- 3 oeufs
- 50 g de sucre - j'en ai mis seulement 30 g
- 1 cs de levure chimique
- 80 g de farine

### Préparation

- 1 Faire chauffer le four à 180°. Peler les mangues, et les couper en petits morceaux
- 2 Parsemer le fond du moule à revêtement antiadhésif 1 c à soupe de sucre
- 3 Etaler les dés de mangue
- 4 Dans une jatte mélanger le sucre avec un jaune d'oeuf, jusqu'à ce que le mélange blanchisse
- 5 Ajouter le fromage blanc, bien remuer, puis la farine et la levure
- 6 Monter les 3 blancs d'oeuf en neige, bien ferme, le rajouter à la préparation délicatement.
- 7 Répartir, ce mélange sur les dés de mangue, et mettre au four 40 minutes thermostat 180°

Proposé par



**marieclo**

je suis Marie-Claude, j'habite dans le Sud Est à Le Cannet, je vous invite à visiter mon blog : marieclo dans lequel vous trouverez mes recettes au gout de la Provence et de mon île natale la Reunion, ainsi que mes autres coups de coeur et ma passion la peinture.

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

