

Tarte fromage blanc et goji



partenaire de vos recettes fruitées

Préparation : 25 min **Cuisson** : 1h **Pour** : 6/8 personnes

Il vous faut :

- 1 pâte Brisée
- 30g de baies **Goji** déshydratées C'O Fruit
- 400g de fromage blanc 0% MG
- 12cl de crème liquide 3% MG
- 3 œufs
- 40g de sucre
- 1 sachet de sucre vanillé



Les conseils du chef

- Faire cuire la pâte Brisée à blanc pendant 20min à 200°C
- Réhydrater les baies de Goji C'O Fruit dans de l'eau tiède
- Séparer les blancs des jaunes d'œufs
- Mélanger dans un saladier le fromage blanc, la crème, les jaunes d'œufs, le sucre, le sucre vanillé.
- Battre les blancs d'œufs en neige et les incorporer au mélange. Ajouter les baies de Goji C'O Fruit
- Verser le mélange sur la pâte et faire cuire 1h à 180°C

Retrouvez-nous sur notre site internet :

www.co-fruit.com



Et aussi sur les réseaux sociaux !

Avec C'O Fruit fruitiez vos envies !