



Cheesecake à la fleur d'oranger

10/10/2017 à 10h20

Par [Laurence Benedetti](#)

Temps de préparation : 5 min

Temps de cuisson : 25 min

Pour 4 personne(s)

Ingrédients :

- 500 g de fromage blanc à 20 %
- 3 œufs
- 4 cuillères à soupe de maïzena
- 80 g de sucre roux
- 1 sachet de levure chimique
- 2 gouttes d'extrait de fleur d'oranger

Préparation :

- Préchauffez le four à 180°C (th.6) ;
- Battez les œufs en entier avec le sucre, puis ajoutez le fromage blanc ;
- Incorporez, tout en mélangeant, la maïzena et la levure chimique ;
- Ajoutez 1 à 2 gouttes d'extrait de fleur d'oranger puis mélangez ;
- Enfin, mettez le tout dans un moule et faites cuire de 20 à 25 minutes.