

Ingrediënten en Recept

🍏 *Cheesecake Healthy aux Pommes* 🍏

Une délicieuse recette de cheesecake Healthy aux pommes à la texture incroyable 🍏 Il est rapide à préparer et sans sucre ajouté 🍷📏

cette recette est idéale ton petit déjeuner ou en collation saine et elle est compatible avec un objectif de perte de poids 📏

Il te faut

- 🍏 2 pommes coupées en cubes
- 🍏 300 g de compote de pommes
- 🥛 300 g de yaourt grec
- 📏 3 Oeufs
- 🍲 50 g de maïzena
- 🌿 Un peu d'extrait de vanille en poudre

Préparation Commencer par mélanger ensemble la compote de pommes, avec le yaourt grec et les œufs. Ajouter ensuite l'extrait de vanille et la maïzena puis terminer avec les morceaux de pommes. Mélanger le tout et verser la préparation dans un moule.

Cuisson 50 min à 180 degrés selon ton four
Laisser complètement refroidir avant le découpage 🍷🍏



Bron



<https://www.instagram.com/reel/Czb760fiB8C/>

Info Martine Lycke

24/11/2023

In glazen kom:

300 g appelmoes zonder suiker (Boni)

300 g Griekse yoghurt (Lidl)

3 eieren

kaneel

1 zakje vanillepoeder

De maïzena heb ik niet gebruikt, zie de vanillepoeder

Mengen



3 appels schillen en in blokjes snijden

Bij het deeg doen

Cakvorm + bakpapier

Gebruikt: grote – 30 cm

+ boven aan nog wat amandelschilfers



Oven:

180 °C – 1u15

Hetelucht en stoom, samen met 1645 en 1647

Fotos

