Flan citron framboises

Préparation : 10 min Cuisson : 30 min
Calories et macros pour une part de 1/6ème du gâteau :
=> 119 kca Protéines : 4g Lipides : 3g Glucides : 21g

Ingrédients :

Pour un moule de taille 16 cm

- 2 œufs
- 60g de maizena
- 1 gros citron son jus et sa pulpe
- 200g de framboises
- 100 ml de lait
- 1 yaourt
- 1/2 sachet de sucre vanillé
- 15g de sucre coco

Préparation :

- Mélanger tous les ingrédients les uns après les autres en finissant par les framboises.
- Enfourner à 170°C environ 30 minutes
  Piquer le couteau il doit ressortir sec
- Laisser refroidir avant de déguster

Quantité conseillée : une part de 1/6ème du gâteau