Gâteau de Pâques au fromage DŽIUGAS®



Ingrédients

3	jaunes d’œufs
175 ml	de lait
500 g	de farine
150 g	de sucre glace
75 g	de beurre
30 g	de levure
	pincée de sel
	zest de citron
300 g	de fruits secs (par exemple, raisins, abricots, canneberges)
100 g	morceaux de fromage Džiugas Mild affiné 12
Enrobage :	
1/2	jus de citron
100 g	de sucre glace
50 g	fromage Džiugas pour la préparation

Préparation

La pâte doit lever. 45 min. Mettez le mélange sur la pâte levée. La pâte lève en 45- 60 min. Mettez au four 180-200°C. Faites cuire 45- 50 min.

Bon appétit !