

# Gâteau aux bleuets avec glaçage au fromage

## Gâteau :

2 œufs

1/3 tasse de beurre

1 tasse de sucre

1 ½ de farine

½ c.à thé de sel

2 c.à thé de poudre à pâte

Vanille

½ tasse de lait

## Glaçage :

1 tasse de fromage en crème

½ tasse de sucre en poudre

2 c. à soupe de crème 35 %

1. Mélanger la farine, la poudre à pâte et le sel
2. Mélanger le beurre, le sucre et les œufs dans un autre bol
3. Incorporer les ingrédients humides aux ingrédients secs en alternant avec le lait
4. Incorporer les bleuets à la pâte. Si vous utiliser des bleuets congelés, enfarinez-les avants de les incorporer à pâte.
5. Cuire à 350° pendant 35 minutes.
6. Glaçage : Battre le fromage et y incorporer le sucre en poudre et la crème
7. Une fois de gâteau refroidi, glacez-le.

