



Moelleux à la Ricotta

Temps préparation : 10 mn

Cuisson : 40 mn

Ingédients : pour 6 personnes

- 250g de ricotta
- 120g de cassonade
- 1 sachet de sucre vanillé
- 100g de farine
- 100g de poudre d'amandes
- 1 pincée de sel
- 1 sachet de levure chimique
- 50ml de lait
- 60g d'huile
- 10g de beurre
- 150g de chocolat en petits morceaux (ou pépites)

Matériel : 1 moule à manqué de 24 cm

PREPARATION

- 1 – Mélanger la ricotta et les sucres puis ajouter la farine avec la levure.
- 2 - Ajouter ensuite dans l'ordre : la poudre d'amandes, l'huile, le lait et les petits morceaux de chocolat en dernier.
- 3 - Beurrer un moule et y verser la préparation.

CUISSON : Four chaleur tournante 200°C pendant 10 mn puis 180°C pendant 30 mn environ.

Laisser refroidir avant le démoulage puis saupoudrer de sucre glace.

Conseils Jardin-des-gourmands.com : Ce gâteau se conserve 3 jours sous une cloche en verre tout en restant très moelleux... bon appétit.