

Recettes de cuisine

de Mamie Vera

Préparation

Pour 6/8 personnes
 Temps de préparation 20 minutes
 Temps de cuisson environ 30 minutes à 180°C puis environ 20 minutes à 160°C

Préchauffez le four à 180°C (chaleur tournante).
 Dans un saladier, mélangez la ricotta avec le sucre puis ajoutez un par un les oeufs.
 Incorporez peu à peu tout en continuant à mélanger avec le fouet, la farine, la poudre d'amandes et la levure et le rhum (facultatif).
 Une fois que vous obtenez une pâte lisse et homogène, ajoutez les pépites de chocolat.
 Versez dans un moule à cake beurrez et farinez de 26 cm de long.
 Enfournez pour environ 30 minutes à 180°C puis 20 minutes environ à 160°C.
 Si votre gâteau colore trop vite, le couvrir d'une feuille d'aluminium.
 Vérifiez la cuisson à l'aide de la pointe d'un couteau si elle ressort sèche votre cake est cuit.
 Démoulez et laissez refroidir sur une grille.

Source de la recette
 "La cuisine de Doria"

Commentaires



Cliquez pour agrandir l'image
 La ricotta, fromage doux et crémeux ni salée, ni sucrée, c'est un produit qui va avec tout comme la crème fraîche.
 Cake gourmand, léger et moelleux.
 Un gâteau idéal pour les enfants, il vont adorer, les parents aussi.

Ajouter un commentaire



CAKE A LA RICOTTA ET PEPITES

DE CHOCOLAT NOIR



Ingrédients

250 g de ricotta
 100 g de sucre roux
 de canne
 50 g de poudre
 d'amandes
 150 g de farine
 3 oeufs
 1 sachet de levure
 chimique
 80 g de pépites
 de chocolat
 (pour moi 100 g)
 2 bouchons de rhum
 (facultatif)

