

 Ce site utilise des cookies. En continuant à naviguer sur ce site, vous acceptez notre utilisation des cookies.

OK

GATEAU MOELLEUX A L'ORANGE ET A LA RICOTTA



Ingrédients

4 oeufs
250 g de ricotta
120 g de sucre
2 cuillerées à soupe d'huile d'olive
150 g de poudre d'amande
50 g de farine
2 oranges bio ou non traitées
zeste d'une orange
1 cuillerée à café de levure chimique
cannelle ou gingembre (facultatif)

Imbibage

Jus d'une orange
15 g de sucre

Préparation

Pour 6 personnes
Temps de préparation 15 minutes
Temps de cuisson environ 30/40 minutes

Préchauffez le four à 180°C chaleur tournante.
Dans un saladier battez les oeufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange devienne mousseux.
Ajoutez la ricotta, l'huile, la poudre d'amande, la farine, la levure, versez le jus d'une orange et le zeste de l'orange.
Parfumez avec de la cannelle ou de gingembre selon votre goût, c'est facultatif.
Mélangez bien.
Versez la préparation dans un moule à manqué beurré et fariné.
Mettez à cuire environ 30/40 minutes selon four.
Vérifiez la cuisson avec une lame d'un couteau, elle doit ressortir sèche..
Pendant la cuisson du gâteau, préparez l'imbibage, le jus d'une orange, le sucre, portez à ébullition quelques minutes.
Dès la sortie du four démoulez le gâteau, imbibez-le du sirop puis laissez refroidir.
L'imbibage est facultatif, il est super bon sans.

L'idée de la recette vient du blog "recettes by Hanane"

Commentaires



Gâteau moelleux avec un délicieux goût d'orange et de saveurs exotiques.
Simple et rapide à réaliser..
Agréable à déguster pour le petit-déjeuner ou un goûter

Ajouter un commentaire



Mentions légales

