

GATEAU A LA RICOTTA PEPITES DE CHOCOLAT ET FRUITS CONFITS



Ingrédients

250 gr de ricotta
150 gr de sucre
200 gr de farine
1 sachet de levure chimique
3 oeufs
50 gr de beurre mou
4 cuillerées à soupe d'amaretto
60 gr de pépites de chocolat noir
40 gr de fruits confits

Préparation

Pour 6/8 personnes
Temps de préparation 15 minutes
Temps de cuisson environ 40 minutes

Préchauffez le four à 180°C chaleur tournante.
Dans un saladier, battre les oeufs avec le sucre.
Ajoutez le beurre fondu et la ricotta, mélangez.
Versez la farine et la levure tamisée, mélangez.
Ajoutez les pépites de chocolat, les fruits confits, et l'amaretto, mélangez à la cuillère en bois et versez dans un moule beurré et fariné.
Enfournez pour environ 40 minutes.
Vérifiez la cuisson avec la pointe d'un couteau, elle doit ressortir sèche.
Démoulez sur une grille, laissez refroidir.

Idée de la recette

L'Italie dans ma cuisine (torta ricca di ricotta)

Commentaires de Mamie Vera

Une douceur de gâteau.
La légèreté de la ricotta apporte un moelleux très agréable.
A déguster avec vos enfants pour le petit-déjeuner ou le goûter.
Vous pouvez réaliser ce gâteau uniquement avec des pépites de chocolat noir ou au lait selon votre goût.

Ajouter un commentaire



Mentions légales

