

Cake amandes, ricotta & framboises

(sans gluten)

Pour 6 personnes

Préparation : 15 min – Cuisson : 20 à 25 min

Ingrédients :

- 250g de ricotta*
- 120g de sucre*
- 30g de Maïzena*
- 3 œufs*
- 200g de poudre d'amandes*
- 100g de framboises surgelées*
- 1cs d'huile*
- 1cc de jus de citron*
- 30g d'amandes effilées*



www.lesdelicesabelle.fr

Ustensiles spécifiques : un cul de poule, un fouet, des moules à mini cakes ou un moule à cake

Réalisation :

- Préchauffer le four à 180°C.*
- Fouetter longuement les œufs et le sucre jusqu'à ce que le mélange mousse et blanchisse.*
- Ajouter la poudre d'amandes, la ricotta, l'huile, la maïzena et le jus de citron.*
- Mélanger pour avoir un mélange homogène.*
- Verser la préparation dans un moule et parsemer de la moitié des amandes effilées.*
- Enfoncer légèrement les framboises surgelées.*
- Terminer par le restant d'amandes effilées.*
- Enfourner pendant environ 30 à 35 min pour un cake familial ou 20 à 25 min en version mini.*
- Couvrir d'une toile siliconée ou d'un papier sulfurisé en fin de cuisson.*
- Démouler et laisser refroidir.*

Bon appétit !