

Cake aux pralines roses & ricotta

(sans beurre)

Pour 6 personnes

Préparation : 10 min – Cuisson : 25 min

Ingrédients :

- 1 pot de ricotta*
- 2 œufs*
- 1/2 pot de sucre*
- 1 pot de farine*
- 1 sachet de levure chimique*
- 4 cs de lait*
- 1 cc d'extract de vanille*
- 2 grosses poignées de pralines roses concassées*



Ustensiles spécifiques : un moule à cake, un cul de poule, et une spatule.

www.lesdelicesabelle.fr

Réalisation :

- Préchauffer le four à 180°C.*
- Mélanger tous les ingrédients dans l'ordre (utiliser le pot de ricotta comme pot de mesure).*
- Verser dans un moule à cake et parsemer de quelques pralines supplémentaires sur le dessus.*
- Enfourner durant 25 minutes.*

Bon appétit !

Les délices à Belle : www.lesdelicesabelle.fr

Source : inspirée de la recette du gâteau à la ricotta et aux fruits rouges de « Juste histoire de Goûter »