

Cake bananes-groseilles-amandes

Pour 1 cake

Préparation : 15 min – Cuisson : 1h

Ingrédients :

- 3 œufs*
- 70g de sucre*
- 60g de sirop d'Agave*
- 175g de farine*
- 1/2 sachet de levure chimique*
- 150g de ricotta*
- 80g d'amandes en poudre*
- 160g de groseilles*
- 2 bananes bien mûres*



Ustensiles spécifiques : un saladier, un fouet, une spatule, un moule à cake et une plaque aluminium perforée.

www.lesdelicesabelle.fr

Réalisation :

- Préchauffer le four à 180°C et placer le moule à cake sur la plaque perforée.*
- Battre les œufs avec la ricotta et les sucres.*
- Ajouter la farine et la levure. Bien mélanger.*
- Ajouter la poudre d'amandes. Mélanger de nouveau.*
- Couper les bananes en rondelles et les ajouter à la préparation sans les ménager.*
- Ajouter délicatement les groseilles à la spatule.*
- Verser le tout dans le moule à cake.*
- Baisser le four à 165°C et laisser cuire 45 min.*

Bon appétit !