

GÂTEAU FRAMBOISES – NOISETTES - RICOTTA



Facile

Préparation: 15-20 mn

Cuisson: 60 mn

Pour 8 personnes (moule de 20 cm de diamètre):

125 g de beurre mou mais non fondu + un peu pour le moule si nécessaire

180 g de sucre en poudre

3 œufs moyens

190 g de farine

1/2 sachet de levure

60 g de poudre d'amandes

2 càs de pâte de noisettes non sucrée (magasin bio)

80 g de Ricotta

150 g de framboises surgelées (brisures)

Préchauffer le four à 180°.

A la main ou au robot éventuellement, avec le fouet, battre le beurre mou avec le sucre pendant 3 ou 4 minutes, vitesse moyenne, jusqu'à ce que le mélange soit aéré.

Continuer à battre l'appareil en incorporant les œufs entiers un à un, en attendant que le 1er soit bien absorbé avant d'ajouter le suivant. Mélanger la farine, la levure et la poudre d'amandes et les ajouter en battant toujours.

Continuer de la même façon avec la ricotta et la pâte de noisettes. Lorsque l'appareil est bien homogène, à la spatule, incorporer délicatement les framboises encore gelées en soulevant bien la masse.

Verser dans un moule beurré si nécessaire et enfourner pour une heure environ.

Une lame plongée au cœur du gâteau doit ressortir sèche.