

DOUCEURS AUX PÊCHES RÔTIES ET NOIX DE MACADAMIA



Facile

Préparation: 15 mn

Cuisson: 20 à 45 mn, selon la taille des moules

Pour un petit cake et 4 gâteaux de 8 ou 9 cm de diamètre:

100 g de chocolat blanc (couverture si possible)

80 g de sucre en poudre (+ 1 càc)

16 cl de lait

170 g de ricotta

170 g de farine

1 œuf

3 càs de noix de macadamia

2 pêches mûres

Préchauffer le four à 160°.

Eplucher les pêches et les tailler en quartiers assez fins. Les faire revenir 2 minutes dans une poêle avec la cuillerée de sucre pour qu'ils dorent un peu. Réserver.

Faire fondre le chocolat blanc au bain-marie ou au micro-ondes par petites impulsions successives.

Au robot ou au fouet, mélanger l'œuf et le sucre pendant quelques minutes, ajoutez la ricotta et le lait et le chocolat fondu, remuer avant d'ajouter la farine. Lorsque le mélange est bien lisse incorporer délicatement les noix de macadamia et les quartiers de pêches rôties.

Beurrer les moules s'ils ne sont pas en silicone et glisser dans le four en surveillant la couleur.

Les petits gâteaux doivent rester blonds et le cake doit être doré.

Laisser refroidir avant de démouler.