

Gâteau sarde à la ricotta et au citron



Ingrédients pour une douzaines de petits gâteaux ou un gros:

- 300g de ricotta
- 250g de sucre semoule
- 300g de farine
- 1 sachet de levure chimique
- 3 oeufs
- 1 citron bio

Préparation :

Battre la ricotta et le sucre semoule jusqu'à l'obtention d'une crème. Ajouter les jaunes, les zestes et le jus de citron. Verser la farine et la levure puis bien mélanger. Monter les blancs en neige puis les incorporer délicatement à la pâte.

Remplir des empreintes à briochette au 3/4 puis enfourner pour 25-30mn four préchauffé à 170°C.

Laisser refroidir sur une grille.