

Cakes citron ricotta huile d'olive

Waiting for the sun

<http://waitingforthesun.caladan09.fr>



Il vous faut pour 6 petits cakes (ou un gros)

• 150 g de farine • 40 g de maïzena • 1 sachet de levure chimique • 2 oeufs • 160 g de ricotta • 50 g d'huile d'olive • 100 g de sucre en poudre • 1 citron non traité • 2 càs de limoncello, ou de liqueur de citron (facultatif) • une pincée de sel

Préchauffer le four th6, 180°C. Séparer les blancs des jaunes d'oeufs.

Dans un saladier, battre au fouet la ricotta, le sucre, l'huile d'olive. Ajouter les jaunes, le limoncello (ou la liqueur de citron), et le jus de citron. Verser dessus farine, maïzena, zeste et levure. Mélanger doucement puis fouetter pour obtenir un mélange lisse et homogène.

Monter les blancs en neige avec une pincée de sel. Les incorporer délicatement à la préparation.

Verser dans les moules (beurrés si besoin). Enfourner et cuire 30 minutes pour des mini-cakes, 40 à 45 pour un gros.