

BAVÀ

Ricetta



Aujourd'hui nous souhaitons vous faire découvrir la recette simple et traditionnelle du Gâteau à la ricotta et au citron, avec la ricotta fraîche des montagnes !

Ingredients

300 g de ricotta de montagne
200 g de sucre
300 g de farine
1 citron bio
3 oeufs
1 sachet de levure
zestes de citron confit

- Battre la ricotta et le sucre en poudre jusqu'à obtenir une crème.
- Rajoutez les jaunes d'œuf, les zestes de citron, le jus de citron. Versez la farine, la levure, et les zestes de citron confit en morceaux. Bien mélanger.
- Montez en neige les blancs d'œufs. Incorporez les à la pâte.
- Versez dans un moule à charnière beurré et fariné puis enfournez à 180°C pendant 40 minutes environ.
- Démoulez et saupoudrez de sucre glace quand le gâteau est refroidi. Vous pouvez décorer également avec quelques fruits confits ou zestes de citron.

Bon appétit !