



Gâteau vanillé à la ricotta

Pour un moule de 20 cm de diamètre ou plus petit si vous avez mais pas plus grand !

- 95 g de farine
- 1/2 sachet de levure chimique
- 1 pincée de sel
- 85 g de beurre
- 180 g de ricotta
- 150 g de sucre (*je n'en ai mis que 100 g et c'est largement suffisant*)
- 2 oeufs
- 1/2 gousse de vanille
- 1 càc d'extrait de vanille
- sucre glace pour saupoudrer (*pas mis*)

Préchauffer le four à 180°C.

Dans un saladier moyen, mélanger la farine, le sel, la levure.

Crémer avec la feuille du robot ou un batteur électrique, le beurre, la ricotta et le sucre pendant environ 2 min.

Ajouter les oeufs un à un en mélangeant entre chaque.

Couper la 1/2 gousse de vanille dans la longueur et prélever les grains avec la pointe d'un couteau. Les ajouter à la préparation précédente, ainsi que l'extrait de vanille. Mélanger.

Ajouter le mélange sec au précédent et mélanger.

Verser la pâte dans le moule recouvert de papier cuisson.

Enfourner 15 min puis baisser le four à 160°C et cuire encore 25 à 35 min (25 min ont été suffisantes pour moi).

Laisser le cake refroidir et le démouler. Saupoudrer de sucre glace si vous le souhaitez.