

Gâteau au chocolat et à la ricotta (Desserts)



Préparation

Pour réaliser cette recette, vous nous vous conseillons d'utiliser un robot de cuisine: nous avons utilisé le Thermomix, mais vous pouvez utiliser un autre robot ou même un batteur électrique. Tout d'abord battre les oeufs avec le sucre. Ensuite, ajouter la ricotta, la farine, le cacao, la levure, une pincée de sel et trois cuillères à soupe de Nutella. Battre à nouveau jusqu'à ce que le mélange soit lisse. Beurrer et fariner légèrement un moule à gâteau, y verser le mélange et cuire au four à 180°C pendant 30 minutes.

Conseils

Si, comme nous, vous avez un robot de cuisine, vous pouvez l'utiliser pour faire ce gâteau. Nous avons utilisé le Thermomix.

Anecdotes

Le mot 'ricotta' signifie littéralement 're-cuit' en italien. La ricotta est en effet faite en recuisant le lactosérum qui reste après la production d'autres fromages, comme le pecorino et la caciotta.

Information

Préparation 45 minutes

Temps total 30 minutes

Pour X Pour 8 personnes

Niveau de difficulté Facile

la terra di Puglia



ACQUISTA SUL NOSTRO SHOP

Autentici prodotti di Puglia solo su
shop.laterradipuglia.it

Sconto del 10%

utilizzando questo codice entro 31/12

RICETTE-2016

[clicca qui per accedere](#)

Ingrédients

Sucre 200 grammes

Oeufs 3 unités

Ricotta (250g de ricotta au lait de vache)

Cacao en poudre non sucré 60 grammes

Nutella (3 cuillères à soupe de Nutella)

Sel (Une pincée de sel)

Levure chimique (15g de levure)

Farine 00 italienne 200 grammes