

LE PETIT BASQUE ITALIEN

DESSERT



INGRÉDIENTS

- 3 CàS d'Amaretto (Réf : 878)
- 170g de Farine
- 250g de Ricotta
- 100g de Sucre
- 2 Oeufs
- 3 Amaretti moelleux (Réf : 752)
- 1 sachet de Sucre vanillé
- 1 sachet de Levure



8 personnes



35min



0,9€ / PER



Très facile

PRÉPARATION

1. Faire préchauffer votre four à 180°C
2. Dans un récipient, ajouter les œufs à la ricotta. Bien mélanger (avec un fouet). Puis ajouter les ingrédients suivants en mélangeant bien à chaque fois
3. Ajouter la farine
4. Broyer finement les amaretti moelleux, les ajouter au mélange
5. Ajouter le sucre, le sucre vanillé (un peu de vanille si vous en avez)
6. Ajouter l'amaretto
7. Ajouter enfin la levure
8. Beurrer un moule à gâteau et y disposer la préparation. Bien la lisser avec une spatule
9. Faire cuire 25 minutes. Être attentif les dernières minutes pour obtenir un gâteau bien doré.