

MOELLEUX RICOTTA, AMANDE ET FRAMBOISES

Pour 12 unités (moules à muffins)

Préparation : 10 min

Cuisson : 25 min



160 g de pâte d'amandes

160 g de sucre (on peut diminuer un peu)

125 g de Ricotta

40 g de beurre non salé à température ambiante

3 œufs

55 g de farine

1/4 de cuillère à café de levure chimique

1 pincée de sel

1 tasse de framboises

- 1 Battre la pâte d'amandes à basse vitesse pour l'aérer pendant 30 s.
- 2 Ajouter graduellement le sucre tout en fouettant, toujours à basse vitesse. Continuer de battre pendant 1 min.
- 3 Ajouter la ricotta et battre pour mélanger.
- 4 Tout en continuant de battre, ajouter petit à petit le beurre en veillant à ce qu'il s'incorpore bien entre deux ajouts et jusqu'à ce que le mélange gonfle.
- 5 Casser les œufs dans un bol et les battre à la fourchette. Les ajouter progressivement au mélange précédent toujours en veillant à ce qu'ils s'incorporent bien entre deux ajouts.
- 6 Dans un bol, mélanger au fouet la farine, la levure et le sel. Ajouter ce mélange sec au mélange amande-sucre-beurre-œufs. A l'aide d'une spatule, plier le mélange jusqu'à obtenir une pâte homogène.
- 7 Répartir les framboises dans les empreintes des moules à muffins (environ 8 framboises par empreinte pour un délice bien fruité), verser dessus la pâte à gâteau jusqu'au 3/4.
- 8 Faire cuire pendant 25 min environ dans le four préchauffé à 180°C, un cure-dent doit ressortir propre.