



GATEAUX A LA RICOTTA ET AU CITRON

75 g de beurre - 175 g de sucre cristallisé - 90 g de ricotta - 3 oeufs - le zeste râpé d'un citron - 1/2 citron pressé -175 g de farine - 1/2 sachet de levure chimique - Pour la déco : sucre glace –

Beurrer et fariner un moule à manqué de 14 cm de diamètre et une plaque de 12 muffins. Préchauffer le four à 180° (th.6).

Battre le beurre ramolli ou pommade avec le sucre, puis ajouter la ricotta et mélanger. Séparer les jaunes d'oeufs des blancs. Ajouter les jaunes au mélange précédent ainsi que 2 c à s de farine, le jus et le zeste de citron. Mélanger. Tamiser la farine (le reste) + la levure. Ajouter à la pâte. Monter les blancs en neige ferme, les incorporer à la pâte : 1/3 vivement, 2/3 délicatement. Verser le mélange dans le et les moules.

Cuire 12 min. pour les petits - 18 minutes pour le grand. Vérifier la cuisson avec un couteau ou une aiguille à brider. Laisser refroidir 10 min. avant de démouler sur grille. Saupoudrer généreusement de sucre glace.