



GATEAU AUX NOIX DE MAMINA



Pour 8 personnes ou 8 petits moules individuels (taille muffins)

Facile

Préparation 15 mn

Cuisson: 45 mn en 2 temps (30 +15) pour un gâteau entier

20 mn + 5 pour des moules individuels

200 g de cerneaux de noix
150 g de sucre
50 g de beurre mou
50 g de ricotta
4 œufs entiers (blancs et jaunes séparés)

Préchauffer le four à 180°.

Hacher les noix pas trop finement. Réserver.

Mélanger, le beurre et le sucre jusqu'à ce qu'ils blanchissent. Ajouter la ricotta, les jaunes d'œufs et les noix, bien mélanger

Battre les blancs en neige ferme et les incorporer au mélange délicatement, en soulevant bien la masse.

Verser l'appareil dans un moule à charlotte beurré s'il n'est pas en silicone, ou dans des moules à muffins, faire cuire selon les indications plus haut en couvrant le(s) gâteau(x) avec un papier d'aluminium au bout des 20 ou 30 mn pour qu'ils ne se colorent pas trop.

Sortir les gâteaux du four et les laisser refroidir avant de les démouler.

Ingrédients de base pour la recette initiale:

200 g de noix, 200 g de sucre, 100 g de beurre et 4 œufs.