



POMMES ET POIRES EN MINI KOUGLOPFS



Facile

Préparation: 25 mn

Cuisson: 20-25 mn

Pour 16 petits gâteaux style muffins ou mini kouglopf:

150 g de pommes
150 g de poires
200 g de ricotta
4 œufs
80 g de sucre
100 g de farine
1 sachet de levure chimique
1 petite pincée de sel

Préchauffer le four à 180°.

Les fruits:

Eplucher les pommes et les poires. Les couper en gros dés et les faire cuire à la casserole ou mieux, au micro-ondes. Elles doivent être tendres mais rester en morceaux. Laisser refroidir.

La pâte:

Dans un saladier à la spatule ou dans le bol du robot, mélanger d'abord le sucre et les œufs, lorsque le mélange blanchit un peu, incorporer la ricotta jusqu'à ce que l'appareil soit bien homogène, ajouter alors la farine et la levure. Terminer par les fruits sans trop mélanger.

Finition et cuisson:

Verser l'appareil dans des empreintes à gâteau et enfourner 20 à 25 minutes pour que les gâteaux soient bien dorés.

Et si c'était bon 🍷🍷
en cuisine et à table ...

