



PETITS GÂTEAUX AUX AMANDES ET FRAMBOISES AU PARFUM D'ORANGE CITRONNE



Pour 18 moules à muffins:

Facile

Préparation: 10 mn

Cuisson: 30 mn

140 g de farine
60 g de purée d'amandes blanches (magasin bio)
130 g de sucre
200g de ricotta
2 œufs
1 orange (zeste + ½ jus)
½ jus de citron
1 sachet de levure
Framboises surgelées entières (environ 3 par muffin)

Préchauffer le four à 180°.

Séparer les blancs et les jaunes.

Au batteur, battre le sucre et la ricotta jusqu'à ce que le mélange soit léger. Ajouter les jaunes d'œufs, les zestes et les jus. Continuer à bien mélanger jusqu'à l'obtention d'une crème très lisse. Incorporer à cet appareil la farine, la levure et les blancs montés en neige ferme.

Dans des moules à muffins en silicone, déposer 1 càs du mélange. Poser 2 framboises dans chaque empreinte, recouvrir d'une autre cuillère de pâte. Terminer par une framboise et enfourner pour une trentaine de minutes.

On peut aussi faire ce gâteau dans un moule à cake. Dans ce cas-là, il faudra prolonger le cuisson d'environ 10 mn. Démouler après avoir attendu que les petits gâteaux refroidissent.