

# Paprikas

*Cuisine d'ici et d'ailleurs*

## MINI-CAKES RICOTTA-MANGUE-CITRON VERT



Pour 12 mini-cakes  
Préparation : 20 min  
Cuisson : 20 min

### Ingrédients :

- 200 g de farine
- 1 sachet de levure
- 8 cuillères à soupe de sucre semoule
- 120 g de ricotta
- 4 cuillères à soupe d'huile de tournesol
- 2 oeufs
- 15 cl de lait
- 2 mangues mûres
- 1 citron vert non traité

### Préparation :

Préchauffez le four à 200°.

Pelez les mangues, récupérez la chair. Coupez-la en cubes. Réservez. Râpez finement les zestes de citron vert. Mettez la ricotta dans un saladier avec le sucre et les oeufs. Fouettez. Ajoutez alors l'huile, le lait et les zestes de citron, fouettez à nouveau.

Mélangez la farine et la levure puis les versez sur le mélange précédent. Mélangez sans trop travailler la pâte et ajoutez les dés de mangue.

Versez la pâte dans des moules à cake individuel beurrés.

Enfournez et laissez cuire 30 min, vérifiez la cuisson avec la pointe d'un couteau.

Attendez 10 min avant de les démouler.