



Speculoos cake, pommes et ricotta



Un cake au bon goût de speculoos, ces petits biscuits belges à la cannelle . Très facile à réaliser, il est très moelleux à coeur et croustillant sur le dessus, vous allez adorer !!

Ingrédients (pour un moule à savarin) :

- 3 pommes moyennes (ou 2 grosses)
- 80 g de biscuits speculoos
- 2 œufs
- 150 g de ricotta
- 200 g de farine T 80
- 50 g de sucre vergeoise
- 30 ml d'huile
- 1 cuil à café de cannelle
- 1 pincée de levure chimique

Préparation :

Préchauffer le four th.6 (180°C).

Éplucher et épéiner les pommes, les couper en petits dés réguliers.

Mixer 50 g de biscuits speculoos pour les réduire en chapelure.

Fouetter les œufs entiers avec le sucre jusqu'à obtenir un mélange blanchi moussieux. Incorporer la ricotta, la farine, la levure et la poudre de biscuits. Finir en versant l'huile et la cannelle, mélanger le tout. Ajouter les dés de pomme et mélanger.

Verser la pâte dans un moule à savarin ou un moule à manqué. Emitter par dessus les 30 g de speculoos restant.

Enfourner et laisser cuire une trentaine de minutes.

Laisser tiédir et démouler.

Le 23 Juin 2012 – Par Gaëlle – Cuisine et dépendances

Lien : <http://gainthekitchen.canalblog.com/archives/2012/06/23/index.html>