

## Mini cakes groseilles ricotta



Pour 6 mini cakes ou un grand cake

Préparation : 15 minutes

Repos : 30 minutes

Cuisson : 25 minutes

- 3 oeufs
- 150 g de farine
- 1/2 sachet de levure chimique
- 125 g de ricotta
- 125 g de sucre semoule
- 30 g de poudre d'amandes
- 1 c à soupe de kirsch
- 100 g de groseilles

Dans un saladier, fouettez la ricotta pour la ramollir et lui donner une consistance homogène.

Ajoutez les oeufs tout en continuant à mélanger. Ajoutez le sucre, la farine et la levure tamisée, la poudre d'amandes, le kirsch.

Incorporez les groseilles légèrement farinées cette fois-ci à l'aide d'une spatule.

Laissez reposer la pâte minimum 30 minutes dans le réfrigérateur

Préchauffez le four à 180° C (160° C pour mon four).

Versez la pâte dans un moule à empreintes à mini cakes ou prenez un grand moule à cake.

Faites cuire pendant 25 minutes.

Laissez-les refroidir sur une grille.