

Gâteau Louisa à ma façon

Ingrédients

150 gr de farine
1 sachet de levure
150 gr de sucre
3 oeufs
250 gr de ricotta
125 gr de beurre fondu
le zeste d'un citron
2 petites pommes coupées en petits dés

Mélanger la farine, la levure et le sucre

Ajouter les oeufs puis la ricotta

Incorporer le beurre

Mettre le zeste et les pommes

Verser la pâte dans le moule

Recouvrir de la toile silpat pour éviter que ça gonfle

Cuire four chaud 180° pendant 20 mn

Retirer la toile et poursuivre la cuisson environ 20 mn

Laisser un peu refroidir avant de démouler

