

Gâteau chocolat-poires-ricotta



Ingrédients nécessaires

cacao : 2cs
ricotta : 250g
poire au sirop : 4
fécule de maïs : 2cs
sucre blanc : 50g
farine : 2cs
œuf : 4
chocolat : 100g
levure chimique : 2cc

Préambule

La ricotta est un fromage italien qui entre dans la préparation de nombreux plats, mais aussi de quelques desserts. Tu vas sans aucun doute apprécier le gâteau que voilà. A toi de cuisiner !

ATTENTION :

Pour certaines étapes des recettes de Lapinou, la présence d'un adulte est nécessaire. Ne laissez pas les enfants livrés à eux-mêmes pour éviter tout accident.

Etape 1

Commence par demander à un adulte de séparer les blancs des jaunes d'œufs et de préchauffer le four à 180°C.



Etape 2

Mets le chocolat à fondre avec quelques cuillères à soupe de lait dans une casserole.



Etape 3

Bats les blancs en neige avec un batteur électrique ou demande à une grande personne de t'aider à le faire. Ensuite, réutilise le batteur pour mélanger les jaunes et le sucre.



Etape 4

Ajoute la ricotta et le cacao dans le saladier contenant les jaunes et le sucre.



Etape 5

Remue bien le chocolat pendant qu'il fond pour obtenir une pâte lisse.



Etape 6

Ajoute la farine et la féculé dans le saladier contenant la ricotta.



Etape 7

Mélange et ajoute ensuite le chocolat fondu.



Etape 8

Epluche les poires, découpe-les en petits morceaux et mélange-les au reste de la pâte.



Etape 9

Ajoute délicatement les blancs d'œufs au reste de la pâte à gâteau et mélange le tout avec une spatule.



Etape 10

Verse la pâte dans un moule.



Etape 11

Fais cuire ton gâteau à 180°C pendant environ 30 minutes. Une fois qu'il est cuit et démoulé, si tu ne le manges pas rapidement, tu dois le mettre au frigo pour qu'il se conserve. Bonne dégustation !

