

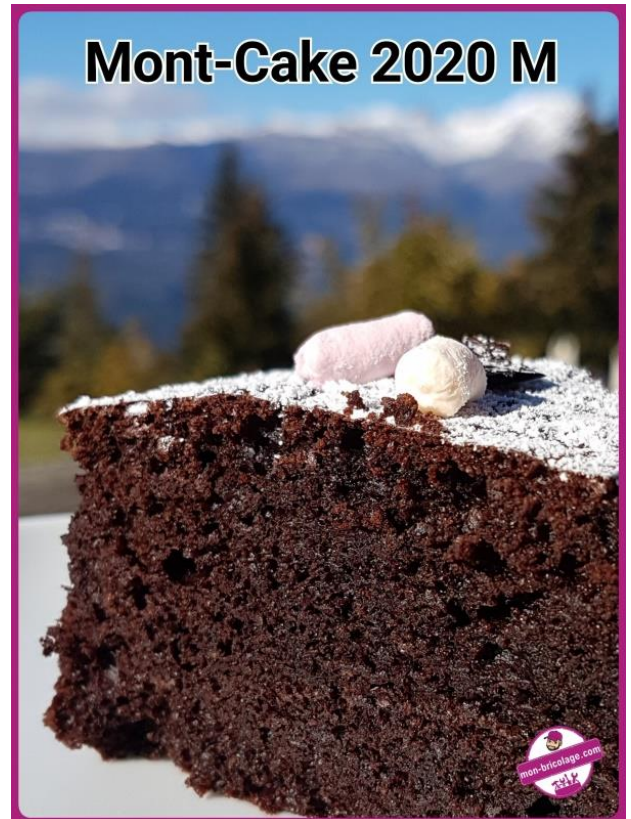
Mont-Cake 2020 M

Il faut :

- Une forme de env. 20 cm de diamètre (rond, carré, ovale)
- du papier sulfurisé + un fouet et un bol à salade
- 3 œufs
- 100 grammes de beurre (faire fondre)
- 250 grammes de Ricotta
- 80 grammes de farine
- 80 grammes de cacao amer
- 180 grammes de sucre blanc
- 2 sachets de levures sèches pour pâtisserie
- du sucre en poudre pour la décoration
- + des petites déco selon envie

Prévoir 15 minutes de préparation

+ 30 minutes de cuisson à 180 degrés en bas du four



C'est parti :

- 1 – casser les œufs dans un bol à salade
- 2 – intégrer le beurre, la farine et le sucre
- 3 – mélanger
- 4 – intégrer la Ricotta
- 5 – mélanger
- 6 – rajouter le cacao
- 7 – mélanger délicatement pour ne pas tout salir
- 8 – verser le tout dans le moule, qui aura été protégé avec le papier sulfurisé
- 9 – enfourner pour 30 minutes

Servir :

Laisser refroidir votre Mont-Cake 2020 M, saupoudrer avec le sucre glace et se régaler pour le 4 H ou en dessert 😊