

Gâteau à la ricotta et au citron



Idéal à faire avec les enfants

Ingrédients :

- 1 pot de ricotta (GARDEZ LE POT COMME MESURE)
- 2 œufs
- sucre (un peu plus de la moitié du pot : env. 65%)
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1 pincée de sel
- 1 pot de farine (mélanger avec la poudre à lever)
- 1 sachet de poudre à lever (mélang. avec farine)
- 1 citron (pressé)
- 1 cs d'huile d'olive
- beurre et farine pour le plat

Préparation :

1. Préchauffez votre four à 180°.
2. Dans un bol, mélangez **tous les ingrédients**, dans l'ordre (mélangez entre chaque ajout).
3. Versez la préparation dans un moule à cake (ou un petit moule à gâteau) beurré et fariné.
4. Enfourez environ 45-50 minutes. Quand il est joli doré, piquez avec un couteau pour vérifier la cuisson.



Le p'tit truc en +

- Idéal à faire avec des enfants, même petits.
- N'hésitez pas à le personnaliser à votre goût en y ajoutant des fruits, du chocolat, un arôme,...
- D'après une recette de Marmiton

Pain couronne ultra rapide



Idéal dans un grand moule à charnière

Ingrédients :

- 600 g de farine
- 360 g d'eau juste tiède
- 80 g d'huile neutre (vraiment sans odeur !)
- 34 g d'un cube de levure
- 1 toute petite cs de sucre
- 1 toute petite cs de sel
- 1 jaune d'oeuf mélangé avec une cs de lait pour badigeonner
- beurre et farine pour le moule

Préparation :

1. Mélangez 240 g de **farine**, la **levure**, le **sel**, le **sucre** et l'**eau tiède** pour obtenir une pâte liquide.
2. Laissez-la reposer 10-20 minutes - la levure forme de légères bulles à la surface. (couvrir hermétiquement)
3. Ajoutez ensuite l'**huile**, le reste de **farine** (360 g) et pétrissez 5 minutes.
4. Prélevez des boules de pâtes (7 par exemple*) et disposez-les dans un moule à à charnière beurré et fariné. Une boule au centre et 6 autres tout autour.
5. Badigeonnez de **jaune d'œuf** et de **lait** et enfourez dans un four préchauffé à 190°C pendant 35 minutes.
6. Laissez refroidir sur une grille.



Le p'tit truc en +

- * vous pouvez peser l'entier de la pâte et la diviser par 7 pour savoir le poids d'une boule de pâte.