

Bundt cake

Ingrédients

65 gr de beurre mou
110 gr de sucre
1/2 sachet de sucre vanillé
65 gr de ricotta
2 œufs
zeste et jus d'un demi citron
175 ml de elben (lait fermenté)
100 gr de farine T 45
50 gr de maïzena
50 gr de poudre d'amandes
2 cc de levure chimique
1/2 c à c de bicarbonate

Fouetter le beurre avec le sucre

Ajouter la ricotta, les oeufs un à un, le zest et le jus de citron

Délayer avec le elben

Réserver

Mélanger les ingrédients et y ajouter le mélange réservé

Verser dans un moule beurré et fariné si besoin

Cuire four chaud 180° pendant 45 mn

Laisser refroidir avant de démouler et mettre au frais

