

Mini bundt cakes coco-cacao {farine d'épeautre}

Pour 8 mini bundt cakes

125g de ricotta

50g de farine de blé

65g de farine d'épeautre

1/2 sachet de levure en poudre

1 cuil à café de bicarbonate

2 œufs

100g de sucre

30g de cacao

25g de noix de coco râpée (+ pour la déco)

Nappage chocolat(de mon partenaire « La Patelière »)

Préchauffez le four à 190°C.

Dans un saladier fouettez le sucre et les œufs pour les faire blanchir. Ajoutez la ricotta puis les farine, la levure et le bicarbonate. Mélangez puis incorporez le cacao en poudre et la noix de coco râpée.

Versez la préparation dans des moules et enfournez à 190°C pendant 20 minutes.

Laissez refroidir les bundt cakes avant de les démouler. Réchauffez le nappage chocolat pour le liquéfier puis versez-le sur les bundt cakes, saupoudrez de coco râpée et place à la dégustation.