

Gâteau moelleux renversé à l'abricot et à la cannelle

Ingrédients

250g de ricotta

150g de farine

1 sachet de levure

3 œufs

50g de poudre d'amande

350g de d'abricots dénoyautés

100g de sucre

1 cuil à café bombée de poudre de cannelle

Préchauffez le four à 180°C.

Coupez les abricots en morceaux en en gardant 5 (ou plus selon votre moule) pour la déco.

Fouettez les œufs avec le sucre pour les faire blanchir. Ajoutez la farine, la poudre d'amande, la cannelle et la levure, mélangez puis incorporez la ricotta. Quand la pâte est homogène ajoutez-y les abricots dénoyautés.

Dans un moule disposez les demis abricots restant dans le fond et les fesses en l'air, versez la pâte par dessus et Enfournez à 180° pendant 35 à 45 minutes, suivant le four et le moule utilisés.