

Cake pêches-noisette et gingembre

Pour 1 petit cake

(moule de 10x20cm)

125g de ricotta

115g de farine

1 sachet de levure en poudre

2 œufs

2 cuil à soupe de miel

50g de poudre de noisette

1 cuil à café de gingembre en poudre

1 pêche

1 cuil à café de cassonade

Préchauffez le four à 190°C.

Fouettez les œufs avec la ricotta et le miel, incorporez la farine, la levure, la poudre de noisette et le gingembre en poudre.

Quand la pâte est homogène versez-la dans le moule.

Lavez la pêche et coupez-la en tranches, disposez ces tranches sur la pâte en les enfonçant légèrement. Enfournez à 190°C pendant 25 à 30 minutes selon votre four.

10 minutes avant la fin de cuisson saupoudrez le cake de cassonade.