

Cakes coco-cardamome-vanille

Pour 6 cakes individuels

200g de farine

1 sachet de levure

75g de coco râpée

100g de sucre

230g de ricotta

2 œufs

2 cuil à café d'extrait de vanille liquide

5 gousses de cardamome

Préchauffez le four à 180°C.

Prélevez les graines des gousses de cardamome et écrasez-les.

Fouettez les œufs avec le sucre jusqu'à ce qu'ils blanchissent. Ajoutez la ricotta puis la farine et la levure, la poudre de coco, l'extrait de vanille et les gousses de cardamome écrasées. Quand la pâte est bien homogène versez-la dans les moules à cake et enfournez à 180°C pendant 20-25 minutes selon, votre four.