

Ciambella à la ricotta et au miel



Préparation : 15 min - Cuisson : 25 min - 4 personnes

250 g de ricotta - 250 g + 10 g de farine - 180 g de sucre en poudre - 3 œufs - 70 g de miel de châtaignier - 1 sachet de levure chimique - 1 cuillère à soupe d'eau de fleur d'oranger - 15 g de beurre pour le moule - 20 g de sucre glace

Préchauffez le four à 180°C (th. 6). Dans un saladier, fouettez les œufs avec le sucre et le miel jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajoutez la ricotta, puis la farine tamisée avec la levure et l'eau de fleur d'oranger. Mélangez.

Versez la pâte dans des petits moules beurrés et farinés (type kouglof). Enfournez pour 20 à 25 min. Démoulez et servez saupoudré généreusement de sucre glace.