

## CAKE à LA RICOTTA & CHOCOLAT



*Temps de préparation: 5mn - Temps de cuisson: 30mn - Nombre de portions: 10*

### Ingrédients:

- 100g Sucre
- 1 demi Gousse de vanille
- 100g Beurre
- 3 Oeufs
- 200g Farine
- 200g Ricotta
- 1 sachet Levure chimique
- 1 sachet Sucre vanillé
- 100g Pépites de chocolat noir

### Préparation:

- Préchauffer le four à 180°
- Placer 100g de sucre, 1 demi gousse de vanille dans le bol. Pulvériser 10 sec/ vitesse 10
- Ajouter 100g de beurre mélanger 30 sec/ vitesse 4
  
- Ajouter 3 oeufs mélanger 30 sec/ vitesse 4
  
- Ajouter 200g de farine, 200g de ricotta, 1 sachet de levure chimique, 1 sachet de sucre vanillé. Mélanger 30 sec/ vitesse 5
  
- Ajouter 100g de pépites de chocolat mélanger 20 sec/ vitesse 3
- Placer dans un moule, préalablement graisser. Placer au four 30 minutes à 180°
- Retirer du four laisser refroidir et servir