



## **GATEAU AUX FRAMBOISES ET A LA RICOTTA**



**Facile**

**Préparation: 5mn**

**Cuisson: 30 à 35 mn selon la taille des ramequins**

**Pour 4 personnes:**

250 g de ricotta

2 œufs entiers

70 g de cassonade + 2 càs de sucre blanc

2 càs de farine

1 càc de cannelle en poudre

125 g de framboises (éventuellement surgelées)

Un peu de beurre pour le moule

Préchauffer le four à 150°.

Mélanger les œufs et le sucre jusqu'à ce qu'ils blanchissent. Ajouter alors la farine et la cannelle, terminer par la ricotta.

Lorsque le mélange est bien lisse, verser dans des petits ramequins et mettre des fruits rouges dedans et dessus, saupoudrer légèrement de sucre, cuire une 30 minutes.

Laisser refroidir puis mettre au frigo pour déguster bien frais.