

Gâteau de Polenta et abricots secs

Dessert



Note : 1

Portions : 10 parts

Difficulté : 1

Temps de préparation : 15 min

Temps de cuisson/repos : 90 min

Calories par portion : 217.6 Kcal

Charge glycémique par portion: 26.861

Les ingrédients

- 45.0 gr Abricot sec
- 225.0 gr Ricotta
- 45.0 cl Eau
- 200.0 gr Sucre canne
- 225.0 gr Polenta
- 1.0 p Noix de Muscade
- 1.0 cs Zeste citron
- 0.25 cc vanille (extrait)
- 2.0 cs Pignon de pin

Préchauffez le four à 160°C.

Mettez du papier sulfurisé dans le plat à manquer.

Préparation de l'appareil

Battez la ricotta avec l'eau dans un saladier, puis ajoutez sans cesser de battre : le sucre, la polenta, la noix de muscade, le zeste de citron, l'extrait de vanille et les abricots secs coupés en petits morceaux.

Mettez cette préparation dans la moule.

Saupoudrez de pignons de pin.

Cuisson

Enfournez et laissez cuire pendant 1h30 à 160°C.

Présentation

A proposer avec un crème chantilly pour la pause café.