

Paprikas

E-mail : paprikasblog@yahoo.fr - Site web / Blog : <https://paprikas.fr/>

Migliaccio aux framboises

Pour 6 personnes
préparation : 30 min
Cuisson : 40 min

Ingrédients :

80 cl de lait
125 g de semoule de blé dur fine
25 g de beurre
300 g de ricotta
250 g de sucre
4 œufs
2 cuillères à café d'extrait de vanille
2 cuillères à soupe de Limoncello
250 g de framboises

Préparation :

Mettez le lait dans une casserole et faites le bouillir.

Baissez le feu et ajoutez la semoule. Mélangez au fouet sans arrêt et laissez cuire 5 minutes jusqu'à obtenir une texture épaisse, versez le mélange dans un saladier et laissez-la refroidir.

Versez la moitié du sucre dans un saladier, ajoutez-y les œufs et mélangez-les avec un fouet, jusqu'à ce qu'elles blanchissent.

Versez la ricotta dans un autre saladier, ajoutez-y l'autre moitié du sucre, l'extrait de vanille et le Limoncello. A l'aide d'une spatule, mélangez bien le tout, jusqu'à l'obtention d'une crème lisse.

Ajoutez les œufs et mélangez puis versez le tout dans la préparation de semoule. Mélangez au mixeur plongeur ou dans un blender afin d'obtenir une texture très crémeuse.

Beurrez un moule à génoise ou un moule rectangle ou carré et versez-y le mélange puis ajoutez joliment les framboises par-dessus.

Enfournez et laissez cuire 40 minutes dans un four préchauffé à 180°C.

Une fois cuit, laissez le gâteau 5 minutes dans le four éteint, avec la porte ouverte. Ensuite sortez-le du four et laissez-le refroidir avant de le démouler.

Saupoudrez le gâteau de sucre glace si vous avez envie et dégustez-le.