



Fondant Nutella et ricotta

Ingredients

500g de ricotta
220g de nutella
3 oeufs
85g de sucre
50g de maïzena
20g de cacao non sucré

Étape de la recette

- Pour un moule de 22cm -

Préchauffer le four à 170°C

Mélanger ensemble la ricotta, les oeufs et le sucre

Ajouter le Nutella et mélanger

Verser la maïzena, le cacao et mélanger jusqu'à obtention d'une préparation homogène

Enfourner pendant 35 minutes