**LA CIAMBELLA**

Préparation : 15 min

Cuisson : 35 min

## INGREDIENTS

### Nombre de personnes : 8

3 œufs

300 g de sucre

300 g de farine

250 g de ricotta (1 pot entier généralement)

1sachet de levure chimique

1sachet de sucre vanillé

Amande effilées pour la décoration

1 goutte de fleur d'oranger (en option)

1noisette de beurre

J'ajoute à ma liste de courses

PREPARATION

- 1 Préchauffer le four à 180°C (thermostat 6).

- 2 Dans un saladier, mélanger les œufs avec le [sucre](https://www.marmiton.org/magazine/tendances-gourmandes_le-gout-des-sucres_1.aspx) jusqu'à ce qu'ils blanchissent.

### - 3 Ajouter ensuite la [ricotta](https://www.marmiton.org/magazine/tendances-gourmandes_le-match-ricotta-vs-mascarpone_2.aspx), la levure, le sucre vanillé et en dernier, la farine.

- 4 Mélanger le tout depuis avec une spatule en bois afin d'obtenir un mélange relativement crémeux. Verser quelques gouttes de fleur d'oranger selon vos goûts.

- 5 Verser ensuite cette préparation dans un moule à savarin (moule avec un trou au milieu) préalablement beurré et fariné afin que le gâteau ne colle pas au démoulage.

- 6 Avant d'enfourner, parsemer sur la préparation un peu de sucre et les amandes effilées (cet ordre est important car le sucre va légèrement caraméliser au four et va faire coller les amandes).

- 7 Enfourner pendant 30-35 min à 180°C (thermostat 6). Bien surveiller la cuisson en plantant de temps en temps un couteau dedans. Si le couteau ressort sec, c'est que le gâteau est cuit.