**Petits gâteaux à la Fraise**

  
**Pour 15 mini-carrés + 3 cakes ronds ou 12 petits moules :**

**- 250 g de ricotta**  
**- 3 œufs  
- 200 g de sucre  
- 150 g de farine  
- 3 càs de** [**limoncello**](https://croquantfondantgourmand.com/limoncello/) **- 3 càs de jus de citron  
- 250 g de fraises  
- 1 pincée de sel  
- sucre glace pour décorer**

**Petits moules huilés ou empreintes en silicone**  
**Préchauffer le four à 180°c [Position four chaleur tournante _png](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg) ou 190°C** [Position four convection naturelle](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-convection-naturelle-.jpg)

Nettoyer les fraises et les couper en 4.  
Fouetter les jaunes d'œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.  
Incorporer le [limoncello](https://croquantfondantgourmand.com/limoncello/) et la ricotta en fouettant pour obtenir une crème onctueuse.  
Ajouter la farine et remuer pour avoir une pâte lisse.  
Fouetter les blancs d'œufs avec le jus de citron et une pincée de sel.  
Les incorporer délicatement à la préparation précédente : La pâte est légère.  
Remplir les moules de pâte, à moitié.  
Disposer 5 ou 6 morceaux de fraises en les enfonçant légèrement.  
Faire cuire entre 20 et 30 minutes (suivant la taille des moules).  
Démouler et laisser refroidir sur une grille.  
**Saupoudrer de sucre glace avant de servir.**