**Soffioni des Abruzzes**

[Une image contenant Snack, nourriture, ravioli chinois, intérieur

Description générée automatiquement](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2023/11/soffioni-des-abruzzes-p1090146.psd-r-copy.jpg) **Pour 6 gâteaux**

**La pâte :  
- 175 g de farine**  
**- 45 g de sucre**  
**- 1 œuf**  
**- 45 g d'huile d'olive**  
**-** ≅ **2 càs d'eau**  
**.**  
**Empreintes à muffins**  
  
Mélanger dans un saladier la farine et le sucre.  
Faire un puits et y verser l'huile d'olive et l'œuf.  
Pétrir rapidement et rajouter si besoin un peu d'eau (2 cuillerées à soupe pour moi).  
Rassembler la pâte à la main et former une boule.  
Couvrir et laisser reposer 30 minutes au frais.  
Étaler la pâte au rouleau sur le plan de travail bien fariné et découper 6 carrés de 12 cm de côté.  
Les déposer dans les empreintes en laissant dépasser les bords de la pâte.  
*J'ai eu quelques problèmes, la pâte ayant tendance à se déchirer...*

**La garniture :  
- 1 œuf**  
**- 40 g de sucre**  
**- 225 g de** [**ricotta**](https://recettes.de/ricotta)  
**- 1** [**citron**](https://recettes.de/citrons) **bio**

**Préchauffage du four à 180°C**

[**Clarifier**](https://croquantfondantgourmand.com/petit-lexique-des-termes-culinaires-et-des-ingredients-speciaux/) l'œuf.  
Monter le blanc en neige avec 1 pincée de sucre.  
Travailler au fouet le jaune d'œuf avec le reste du sucre jusqu'à ce que la préparation blanchisse.  
Ajouter la ricotta, le zeste du citron et 3 cuillerées à soupe de jus.  
Bien mélanger au fouet pour obtenir une préparation lisse.  
Incorporer délicatement le blanc d'œuf en neige.  
Répartir la préparation dans les empreintes à muffins.  
Rabattre les bords de pâte sur la garniture.  
Enfourner pour 35 minutes.  
Laisser tiédir avant de démouler délicatement les gâteaux.  
Saupoudrer de sucre glace (j'ai oublié).  
Déguster à température ambiante