**Soffioni des Abruzzes**

 **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