



Muffins Cerise/Ricotta

Amandine__cuisine



Bonjour à toutes et à tous!!!

Aujourd'hui, je vais vous parler d'un petit goûter léger et de saison: des muffins cerise et ricotta!! Très simple en 5 minutes la pâte est prête!!!

Pour 8 muffins, il vous faut:

250g de ricotta

2 oeufs entier + 1 jaune

60g de sucre

25g de farine

1/2 sachet de levure chimique

quelques cerises (moi je suis partie sur une cerise par muffin parce que j'avais des petites caissettes, 2 cerises c'est plus gourmand)

Mélanger tous les ingrédients (sauf les cerises) dans un cul de poule. Puis mettre la préparation dans une poche à douille pour remplir les caissettes à muffins (vous pouvez aussi remplir les moules avec une cuillère mais cela prend plus de temps)



Puis, insérer une cerise (ou deux) sans trop les enfoncer dans la pâte. J'ai choisi de laisser la queue de la cerise pour faire plus esthétique!!!
Enfourner 25 minutes à 200°C



A la sortie du four, laisser refroidir!! Vous pouvez également (avant de servir) saupoudrez de sucre neige!!!!
A bientôt!!!
Amandine

Pour dénicher les dernières idées et rencontrer les passionnés, rendez vous sur zodiosphere.fr