

Muffins au citron et à l'amande amère

Côté marché :

200 g de farine

1 cc de levure

100 g de beurre

1 oeuf

150 g de ricotta

150 g de sucre

le zeste d'un citron

le jus d'un citron

qqg gouttes d'extrait d'amandes amères



Mélangez la farine et la levure dans un bol. Faites fondre le beurre.

Dans un saladier, battez l'oeuf avec la ricotta, le beurre fondu, le sucre, le zeste, le jus de citron et l'extrait d'amandes amères.

Ajoutez la farine, mélangez juste ce qu'il faut mais pas trop. Versez dans les moules à muffins en silicone.

Enfournez pour environ 25 mn à 200°C.

Et dégustez, ils sont délicieux !

Cuisine Guylaine

<http://cuisineguylaine.canalblog.com>

