

## Muffins au citron et ricotta

### Ingrédients

200 gr de farine  
1 sachet de levure chimique  
1 pincée de sel  
le zeste d'un citron  
3 cs de jus de citron  
250 gr de ricotta  
1 oeuf  
200 gr de sucre  
125 gr de beurre mou  
amandes effilées

Mélanger la farine, la levure et le sel

Battre le beurre avec le sucre et y ajouter le zeste du citron

Mettre la ricotta, l'oeuf et le jus

Tout en battant ajouter le mélange farine (ne pas battre longtemps)

Répartir la pâte dans des moules à muffins

Parsemer d'amandes effilées et d'un peu de sucre

Cuire four chaud 180° une vingtaine de minutes

