



GOÛTER AUX PRALINES ROSES ET AUX FRAMBOISES



Facile

Préparation: 10 mn

Cuisson: 15 à 20 min

Pour 8 empreintes à muffins pas trop grandes

180 g de farine

1 sachet de levure

60 g de sucre

2 oeufs

20 cl de lait

50 g de ricotta

12 pralines, mixées grossièrement

16 framboises surgelées

Préchauffer le four à 200°.

Mélanger la farine, la levure et le sucre dans un saladier, ajouter les oeufs battus avec le lait et la ricotta pour obtenir un mélange homogène. Terminer en incorporant les pralines.

A la cuillère, remplir les moules à muffins avec un peu de l'appareil à gâteau, poser une framboise au milieu et la recouvrir de pâte.

Terminer avec une framboise qui va couler en même temps que les pralines pendant la cuisson.