

Muffins aux amandes et aux myrtilles

Côté marché :

250 g de ricotta

3 oeufs

180 g de sucre

75 g de farine

75 g de poudre d'amandes

125 g de myrtilles

10 g de beurre (pour beurrer les moules)



Battez les jaunes d'œufs avec le sucre, ajoutez la ricotta et continuez à battre.

Incorporez la farine et la poudre d'amandes. Battez les blancs et versez-les dans le mélange. Beurrez les moules ou prenez des moules en silicone et remplissez-les aux 2/3. Enfoncez qq myrtilles. Placez-les dans le four chaud (180°C) pendant 30 mn environ.

Note : Ne faites pas comme moi, ne prenez pas des moules en papier car ça colle et ce n'est pas très facile à démouler, préférez vos moules en silicone. Je n'ai pas pesé les fruits. J'ai garni le dessus de myrtilles (de chez M.Picard) mais vous pouvez mettre d'autres fruits.

Cuisine Guylaine

<http://cuisineguylaine.canalblog.com>