

Menus - Propos

Menus Et Notes Utiles Simples Pour Recettes Odorantes Piquantes Olfactives Succulentes

MUFFINS RICOTTA/CITRON CONFIT

La recette : pour 24 muffins

150g citron confit (au sucre) - 250g ricotta fraîche de brebis (ou de vache) - 5 oeufs (blancs et jaunes séparés) - 125g beurre doux pommade - 150g sucre en poudre - 75g farine T.45 - 1 pée de sel fin - zeste râpé d'1 citron -

Couper en dés le citron confit. Réserver.

Préchauffer le four à 180° (th.6).

Battre à la feuille (accessoire qui n'est ni le crochet, ni le fouet) du Kitch....d le beurre et le sucre. Ajouter les jaunes, la farine, la ricotta, le zeste, le sel, les cubes de citron confit. Mélanger (résultat : homogène).

Battre les blancs en neige ferme. Ajouter 1/3 au mélange précédent vivement (de façon à alléger le mélange) puis les 2/3 restant délicatement.

Chemiser de caissettes en papier la ou les plaques à muffins (comme [ICI](#)). Verser le mélange dans une poche, en couper le bout et remplir les caissettes.

Enfourner et cuire 20 minutes.

Menus Propos © 2007

<http://menuspropos.canalblog.com/>

e-mail : les3aetles2m@wanadoo.fr