

Muffins à la crème de marron et aux noix de pécan

Pour 6 muffins

2 œufs

70g de sucre

115g de farine

½ sachet de levure

125g de ricotta

120g de crème de marron

60g de noix de pécan

30g d'amandes

Préchauffez le four à 190°C.

Faites blanchir les œufs avec le sucre, ajoutez la ricotta et la crème de marron, mélangez puis incorporez la farine et la levure. .

Concassez les noix de pécan et les amandes, ajoutez-les à la pâte puis versez-la dans les moules.

Enfournez à 190°C pendant 20 minutes.