

Muffins citron-fenouil

Pour 12 muffins

3 œufs

150g de sucre

225g de farine

1 sachet de levure en poudre

1 citron (zeste et jus)

2 cuil à café de graines de fenouil

Préchauffez le four à 190°C.

Fouettez ensemble le sucre et les œufs jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Incorporez ensuite la farine, la levure et la ricotta, mélangez.

Récupérez le zeste et le jus du citron, coupez le zeste finement et incorporez-le ainsi que le jus, à la pâte à muffins.

Ecrasez les graines de fenouil avant de les ajoutez à la pâte, mélangez et versez dans des moules.

Enfournez à 190°C pendant 15 minutes.