

# *Muffins amandes-citron*

## *Pour 12 muffins*

*3 œufs*

*150g de sucre*

*225g de farine*

*1 sachet de levure en poudre*

*1 citron (zeste et jus)*

*2 poignées d'amandes éfilées*

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.

Pour finir ajoutez les amandes éfilées en prenant soin d'en garder quelques unes pour décorer les muffins, mélangez et versez la pâte. Saupoudrez les muffins avec le reste des amandes et enfournez à 190°C pendant 20 minutes.