

Minis bundt-cakes au citron vert et chocolat blanc

Pour 6 minis bundt-cakes

2 œufs

125g de ricotta

75g de sucre

110g de farine

1/2 sachet de levure en poudre

le jus et le zeste d'un citron vert

120g de chocolat blanc

Préchauffez le four à 190°C.

Coupez le chocolat blanc en pépites.

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 jus et le zeste du citron et incorporez-les à la pâte à muffins.

Pour finir incorporez les pépites de chocolat blanc, mélangez et versez la pâte dans les moules. Enfourner à 190°C pendant 20 minutes.