

Muffins à la groseille, amande et fleur d'oranger

Pour 12 muffins

250g de ricotta

225 de farine

1 sachet de levure chimique

3 œufs

125g de sucre

4 cuil à soupe d'eau de fleur d'oranger

50g d'amandes effilées

200g de groseilles égrappées

Préchauffer le four à 190°C.

Fouettez la ricotta avec les œufs, incorporez le sucre puis la farine et la levure, mélangez bien avant d'ajouter l'eau de fleur d'oranger et les amandes effilées. Mélangez puis incorporez délicatement les groseilles. Versez la pâte à muffins dans les moules en vous aidant d'une cuillère à soupe et enfournez à 190°C pendant 30 minutes. Laissez refroidir sur une grille.