

Muffin aux myrtilles et chocolat blanc

Pour 6 muffins

125g de ricotta

115g de farine

1 sachet de levure en poudre

2 œufs

65g de miel

80g de myrtilles surgelée

55g de chocolat blanc coupé en morceaux

Préchauffez le four à 190°C.

Dans un saladier mélangez la ricotta et les œufs. Ajoutez la farine, la levure et le miel, mélangez.

Incorporez ensuite les morceaux de chocolat blanc, mélangez avant d'incorporer les myrtilles surgelées.

Versez la préparation dans des moules et enfournez à 190°C pendant 20 minutes.