

## *Muffins à la crème de marron et aux noix de pécan*

### *Pour 6 muffins*

*2 œufs*

*70g de sucre*

*115g de farine*

*½ sachet de levure*

*125g de ricotta*

*120g de crème de marron*

*60g de noix de pécan*

*30g d'amandes*

Préchauffez le four à 190°C.

Faites blanchir les œufs avec le sucre, ajoutez la ricotta et la crème de marron, mélangez puis incorporez la farine et la levure. .

Concassez les noix de pécan et les amandes, ajoutez-les à la pâte puis versez-la dans les moules.

Enfournez à 190°C pendant 20 minutes.