

Muffins praliné-myrtilles

Pour 6 muffins

135g de farine

1/2 sachet de levure chimique

2 œufs

100g de sucre

135g de ricotta

3 cuil à soupe de praliné

80g de myrtilles surgelées

Préchauffez le four à 190°C.

Fouettez le sucre avec les œufs jusqu'à ce qu'ils blanchissent, incorporez la ricotta, le praliné, la farine et la levure, mélangez bien avant d'ajouter les myrtilles, mélangez et versez la pâte dans les moules.

Enfournez à 190°C pendant 30 minutes.