***Cake aux myrtilles et citron vert***

***Pour 6 muffins***

125g de ricotta

80g de sucre

130g de farine

1/2 sachet de levure chimique

2 œufs

2 citrons verts

1 poignée de myrtilles

Préchauffez le four à 180°C.

Fouettez les œufs avec le sucre jusqu'à ce qu'ils blanchissent. Incorporez la ricotta, le jus et le zeste râpé des deux citrons et enfin la farine et la levure.

Versez la pâte dans les moules, répartissez 4-5 myrtilles sur la pâte, mélangez un peu pour incorporer les myrtilles à la pâte et enfournez à 180°C pendant 20-25 minutes.