***Muffins à la crème de marron et cranberries***

***Pour 6 muffins***

2 œufs

70g de sucre

115g de farine

½ sachet de levure

125g de ricotta

120g de crème de marron

95g de cranberries fraîches

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. .

Incorporez les cranberries fraîches à la pâte puis versez la pâte dans les moules.

Enfournez à 190°C pendant 20 minutes environ.