***Muffins amandes-pépites de chocolat***

***Pour 6 muffins***

75g de farine

75g de poudre d'amande

1/2 cuil à café de bicarbonate

2 œufs

80g de sucre

4 cuil à soupe de lait

125g de ricotta

60g de pépites de chocolat

Amandes effilées

Préchauffez le four à 190°C.

Fouettez les œufs avec le sucre jusqu'à ce qu'ils blanchissent.

Incorporez la ricotta et le lait puis ajoutez la farine, la poudre d'amande et le bicarbonate. Pour finir ajoutez les pépites de chocolat à la pâte, mélangez et versez la pâte dans les moules à muffins. Répartissez quelques amandes effilées sur les muffins.

Enfournez à 190°C pendant 20 à 25 minutes selon votre four.

Laissez refroidir les muffins avant de les démouler et de vous jeter dessus.