***Muffins croustillants coco-framboise***

***Pour 6 muffins***

Muffins

100g de farine

50g de poudre de coco

1/2 cuil à café de bicarbonate

2 œufs

80g de sucre

125g de ricotta

80g de brisures de framboises surgelées

crumble

45g de beurre mou

45g de sucre

45g de farine

45g de poudre de coco

Préchauffez le four à 190°C.

Le crumble: Dans un saladier mélangez la poudre de coco, la farine, le sucre et le beurre mou coupé en morceaux, mélangez-les à la main pour obtenir une pâte sableuse et qui s'effrite.

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

Incorporez la ricotta puis ajoutez la farine, la poudre de coco et le bicarbonate. Mélangez et versez la pâte dans les moules à muffins. Répartissez les brisures de framboises sur les muffins puis recouvrez-les avec la pâte à crumble à la coco.

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