***Muffins citron amande amère***

***Pour 6 muffins***

75g de farine

75g de poudre d'amande

1/2 sachet de levure

2 œufs

80g de sucre

75ml de jus de citron

125g de ricotta

1 cuil à café d'arôme d'amande amère

1 poignée d'amandes effilées+pour la déco

Préchauffez le four à 190°C.

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

Incorporez la ricotta et le jus de citron et l'arôme d'amande amère puis ajoutez la farine, la poudre d'amande et la levure. Mélangez et pour finir ajoutez 1 poignée d'amandes effilées 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.