***Moelleux matcha-coco***

***Pour 6 muffins***

100g de farine

2 cuil à café de bicarbonate

2 œufs

80g de sucre

4 cuil à soupe de lait

125g de ricotta

*3 cuil à soupe de coco râpée*

*1 cuil à café de thé matcha*

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 et le bicarbonate. Pour finir incorporez la coco râpée et le thé matcha à la pâte, mélangez et versez la pâte dans les moules à muffins.

Enfournez à 190°C pendant 15 à 20 minutes selon votre four.

Laissez refroidir les muffins avant de les démouler.