***Muffins chocolat cannelle***



***Pour 6 muffins***

150g de farine

2 cuil à café de cannelle en poudre

1/2 cuil à café de bicarbonate

2 œufs

80g de sucre

4 cuil à soupe de lait

125g de ricotta

75g de pépites de chocolat

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, le bicarbonate et la poudre de cannelle. Pour finir ajoutez les pépites de chocolat à la pâte, mélangez et versez la pâte dans les moules à 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.