

MUFFINS ENSOLEILLES

- **Type de plat** : Entrée
- **Difficulté** : facile
- **Coût de la recette** : Bon marché
- **Temps de préparation** : 15 min
- **Temps de cuisson** : 20 min



Ingrédients pour 5 personnes

- 2 œufs
- 120 g de ricotta
- 110 g de farine
- 1/2 sachet de levure chimique
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive au basilic
- 4 cuillères à soupe de lait concentré non sucré
- 1 boule de mozzarella râpée
- Basilic ciselé
- Sel
- Poivre
- 1/2cc de paprika
- 10 tomates cerise

Etapas de préparation

1. Préchauffer le four à 180°C. Garnir les moules à muffins de caissettes.
2. Dans un saladier, battre les œufs avec la ricotta jusqu'à ce que le mélange soit homogène et lisse.
3. Ajouter la farine et la levure tamisée puis l'huile d'olive et le lait. Saler, poivrer, ajouter le paprika et le basilic ciselé. Terminer par la mozzarella râpée.
4. Garnir les caissettes de pâte jusqu'aux 3/4 et planter une tomate cerise au milieu. Enfourner 15-20 min, la lame doit ressortir sèche.
5. Démoulez les muffins. Servez avec une salade.

