



année 2011

## Muffins ricotta et cerises amarena



**Ingrédients** : 250 g de farine, 250 g de ricotta, 3 oeufs, 10 cl de lait, 10 cl d'huile d'olive, 1 sachet de levure, 250 g de cerises amarena coupées en deux, sel, poivre, thym frais effeuillé.

Allumer le four à 180°C (th 6).

Dans un cul de poule, mettre tous les ingrédients sauf les cerises. Mélanger à la main ou au batteur jusqu'à obtenir une pâte lisse. Ajouter les cerises. Remplir les empreintes mini-muffins **Demarle**.

Faire cuire une vingtaine de minutes en surveillant.

Démouler et poser sur une grille.

[www.cuisineplurielle.com](http://www.cuisineplurielle.com)  
[cuisineplurielle@hotmail.fr](mailto:cuisineplurielle@hotmail.fr)  
[Conseillère Demarle/Flexipan](#)