 **Muffins au citron**

 **Pour 12 muffins**

**- 200 g de farine
- ½ càc de levure
- ½ càc de bicarbonate
- 1 citron non traité
- 250 g de ricotta
- 1 œuf
- 200 g sucre
- 1 pincée de sel
- 125 g de beurre
- amandes effilées
- sucre en grains**

**Moules à muffins ou caissettes en papier
Préchauffage du four à 180°C (convection naturelle)**

Mélanger la farine avec la levure et le bicarbonate.
Battre le beurre ramolli avec le sucre, le sel et le zeste de citron finement râpé.
Presser le citron pour en recueillir le jus (j'en ai obtenu 6 cuillerées à soupe).
Lorsque le mélange est bien homogène, ajouter l'œuf, la ricotta et le jus du citron.
Fouetter jusqu'à ce que le mélange soit lisse.
Ajouter la farine et remuer rapidement pour l'incorporer.
Répartir la préparation dans les moules en les remplissant.
Saupoudrer d'amandes effilées et de sucre en grains.
Enfourner pour 25 minutes.
Laisser refroidir avant de déguster.