

Muffin alle fragole e all'olio di oliva

Muffins à la fraise et à l'huile d'olive

Les desserts

Calories par portion : 590 Kcal

Temps de préparation : 15 mn

+ 20 mn de cuisson

Ingrédients

pour 12 muffins :

- 150 g de fraises
- 200 g de farine
- 75 g de sucre
- ½ paquet de levure
- 1 pincée de sel
- 150 g de ricotta
- 50 ml d'huile d'olive vierge extra Carapelli
- 50 ml de lait
- 1 œuf

Préparation :

- 1 Lavez les fraises et coupez-les en petits morceaux.
- 2 Dans une terrine, mélangez la farine, la levure, le sucre et le sel. Dans un autre récipient mélangez la ricotta, l'huile d'olive et le lait. Ajoutez le jaune d'œuf. Ajoutez petit à petit la préparation à l'huile d'olive à la farine en mélangeant bien.
- 3 Terminez en incorporant les morceaux de fraise et le blanc d'œuf monté en neige. Remplissez des moules à muffins aux $\frac{3}{4}$ avec la pâte et enfournez pendant 20 minutes à 180°C.

Astuce

Accompagnez la dégustation de vos muffins, d'une fraise fraîche !

Crédit photo : Carapelli Firenze.

