

Ricotta muffins met braambessen



Ingrediënten

- 250g Ardo Braambessen
- 300g ricotta
- 200g bloem
- 150g kristalsuiker
- 100g boter
- 40g bakpoeder
- 180ml melk
- 2 eieren
- 1 zakje vanillesuiker
- Snuifje zout

Methode

1. Meng de boter, suiker en vanillesuiker tot een romig geheel. Voeg de eieren één voor één toe.
2. Voeg daarna de melk en de ricotta toe.
3. Zeef de bloem en de bakpoeder over het mengsel en meng dit samen met een snuifje zout tot er een homogeen deeg ontstaat.
4. Vul de muffinvormpjes met het deeg, werk af met de braambessen en bak ze

gedurende 25-30 min in de oven op 180°C.

5. Bestrooi met wat poedersuiker en serveer ze lauw of afgekoeld.

Dit recept is van
ARDO

© ChefsproVeggie

info@chefsproveggie.be