



Pour 8 muffins :

- 1 et 1/3 tasses (250 g) de farine
- 1 cuillère à thé (5 ml) de poudre à pâte
- 1/2 chorizo (125 g), coupé en petits cubes
- 1/2 tasse (75 g) de parmesan râpé
- 1/4 tasse (60 ml) de lait
- 1/2 tasse (125 ml) de ricotta
- 2 œufs
- 1/4 tasse (60 ml) d'huile d'olive

Préchauffer le four à 350 F (180 C) et chemiser une plaque à muffins de 8 caissettes en papier.

Dans un grand bol, combiner la farine, la poudre à pâte, le chorizo en cubes et le parmesan.

Dans un autre bol, mélanger le lait, la ricotta, les oeufs et l'huile.

Ajouter la préparation liquide aux ingrédients secs et mélanger.

Répartir le mélange dans les moules préparés et enfourner pour 20 à 25 minutes.

Laisser reposer 5 minutes dans le moule avant de réserver sur une grille jusqu'à complet refroidissement.