

## Muffin di more

250 gr. di ricotta  
2 uova intere  
200 gr. di zucchero di canna  
180 gr. di farina di kamut  
100 gr. di farina di mandorle  
120 gr. circa di more  
1 cucchiaino da caffè di bicarbonato  
1 cucchiaino da caffè di cremor tartaro

Mescolare alle more intere un cucchiaino di zucchero e uno di farina.  
Schiacciare la ricotta con la forchetta e unire lo zucchero rimasto, le uova, la farina rimasta, le mandorle e il lievito. Per ultime le more.  
Riempire gli stampini a 2/3 e cuocere in forno a 180 gradi per circa 20 minuti.

Alcune more avanzate le ho cotte pochi minuti con dello zucchero e usate per decorare.  
Secondo i miei gusti la quantità di zucchero si può anche diminuire, soprattutto se si usa farina di kamut che è leggermente dolce. Bicarbonato e cremor tartaro possono essere sostituiti con del lievito per dolci, una bustina.

