



Muffins pistache, cranberries, nougat

Recette pour 6 muffins. Préparation : 10 min. Cuisson : 22 min.

Ingrédients

Farine : 100 g
Maïzena : 25 g
Levure : 5 g
Beurre : 25 g, mou
Sucre blond de canne : 50 g
Oeuf : 1
Crème fleurette : 75 g
Pâte de pistache : 25 g

Matériel

6 caissettes à muffins
un bol
une jatte
un fouet
une balance ménagère



Réalisation > la préparation

1. Mélanger les poudres dans la jatte : farine, maïzena, et levure.
2. Pendant ce temps, dans le bol, fouetter le beurre mou avec le sucre de canne.
3. Ajouter cette préparation aux poudres, puis l'oeuf, la crème liquide et enfin la pâte de pistache. Bien lisser le tout.
4. Préchauffer le four à 160°C en chaleur tournante.
5. Verser de la pâte dans les caissettes, jusqu'à 1 cm du bord.

Cuisson

6. Placer les muffins au four et laisser cuire 22 minutes environ.
- la cuisson est douce pour ne pas faire brunir ces jolis muffins qui vont rester uniformément verts !-

Présentation

7. Laisser tiédir avant de servir.
- il suffit de laisser tiédir entre un quart d'heure et une demi-heure afin que les gourmands ne se brûlent pas la langue en dégustant la partie coulante -
- ces muffins se conservent très bien à température ambiante dans une boîte hermétique durant 2 à 4 jours. -

Pure gourmandise

La gourmandise est un joli défaut.

www.PureGourmandise.com

Les muffins à la pistache, aux cranberries, au nougat, etc...