

# MUFFINS À LA PISTACHE

## DESSERT



### INGRÉDIENTS

- 150g de Beurre
- 150g de Farine
- 150g de Sucre
- 2 Oeufs
- 2 cuillères à dessert de Crème de pistache (Réf: 836)
- 100ml de Crème entière liquide



6 personnes



10 min



0,7€ / PER



Très facile

### PRÉPARATION

1. Préchauffer le four à 160°C
2. Ramollir le beurre (au micro-onde par exemple)
3. Le mélanger au sucre
4. Battre les oeufs (entiers)
5. Rajouter une moitié des oeufs battus au mélange sucre/beurre, mélanger
6. Ajouter la 2ème moitié des oeufs et mélanger de nouveau
7. Ajouter la moitié de la farine et battre
8. Saupoudrez progressivement la 2ème moitié de la farine
9. Disposer dans des moules à cupcake
10. Cuire au four pendant 15 minutes à 160°C
11. Pour la crème Chantilly
12. Fouetter la crème en chantilly
13. Ajouter délicatement la crème de pistache en mélangeant bien avec une spatule
14. Remplir une poche à douille avec la Chantilly et garnir les muffins