

Muffins choco-pistache

Pour 8 muffins

Préparation : 10 min - Cuisson : 20 min

Ingrédients :

- 50g de beurre
- 100g de sucre
- 2 œufs
- 250g de farine
- 1/2 sachet de levure chimique
- 10cl de lait
- 3cc de pâte à pistache
- 8 carrés de chocolat
- 2 carrés de chocolat à râper sur le dessus



Ustensiles spécifiques : un saladier, un batteur électrique ou un robot, une spatule et des moules à muffins.

www.lesdelicesabelle.fr

Réalisation :

- Préchauffer le four à 180 °C.
- Travailler le sucre et le beurre mou au robot ou au batteur.
- Ajouter la pâte à pistache, les œufs et bien mélanger.
- Ajouter la farine et la levure, bien mélanger en ajoutant peu à peu le lait.
- Remplir les moules à muffins aux 2/3 avec la pâte.
- Placer un carré de chocolat au milieu de chaque moule (il faut qu'il soit recouvert de pâte).
- Râper du chocolat sur chaque muffin.
- Enfourner pendant 20 min.

Bon appétit !