

MUFFINS PISTACHE COEUR FONDANT CHOCOLAT

(aux becs sucrés salés)

Ingrédients pour 10 muffins :

- 50 g de beurre pommade
- 100 g de sucre
- 250 g de farine
- 2 oeufs
- 10 cl de lait
- 3 càc de pâte de pistache
- 1/2 sachet de levure chimique
- carrés de chocolat noir à la pistache
- qqs pistaches non salées mixées (facultatif)

Dans un saladier, mélanger le sucre et le beurre. Ajouter la pâte de pistache, les oeufs, la farine et la levure. Bien mélanger et ajouter peu à peu le lait.

Remplir les moules beurrés ou en silicone aux 2/3. Enfoncer un carré de chocolat de façon à le recouvrir de pâte. Parsemer de qqs pistaches et mettre au four th6. 20 à 25 min.