

Muffins pistaches et framboises

Ingrédients

Pour 12 muffins

- 260g de farine
- 100g de sucre
- 75g de beurre fondu
- 2 oeufs
- 20cl de lait d'amande
- environ 30g de pistaches émondées non salées (15g en purée et le reste en topping)
- une poignée de framboises (surgelées)
- 1/2 sachet de levure
- 1 pincée de sel

Instructions

Préchauffez le four à 220 degrés.

Réduisez la moitié des pistaches en purée au mortier ou utilisez de la pâte de pistache du commerce. Puis mélangez tous les ingrédients, sauf les pistaches restantes. Le secret pour obtenir de jolis muffins bien gonflés est de mélanger les ingrédients assez grossièrement.

Concassez les pistaches restantes et déposez-les sur les muffins en topping.

Versez la pâte dans vos [moules à muffins](#), avec ou sans [caissettes](#).

Enfournez les muffins 5' à 220 degrés. Puis baissez la température à 180 degrés et laissez cuire pendant 18-20 minutes.

Vérifiez la cuisson à l'aide d'une pointe de couteau qui doit ressortir sèche. Puis laissez-les refroidir sur une grille.