

## **Muffins framboises pistaches**

Ah l'épineuse question du gâteau d'anniversaire... trop riche, trop chocolaté, trop long à préparer (ou bien parfois bien trop cher quand on délègue cette tâche à la pâtisserie du bas de la rue), tous les ans c'est le même casse-tête (à multiplier par le nombre d'enfants, d'amoureux ou de copines à qui vous voulez faire plaisir !)

Avec cette recette de muffins on plaira à ceux qui n'aiment pas le chocolat, à ceux qui commencent à surveiller leur ligne en vue des vacances à venir et à vous qui n'avez pas forcément envie de passer des heures en cuisine... Et on met à profit le temps gagné pour trouver LE cadeau qui fera mouche !

## Y a pas que les frites dans la vie

Pimenté par TOUPARGEL

<http://yapasquelesfritesdanslavie.fr>

---



[Imprimer](#)

Muffins framboises pistaches

Auteur: Fraise et Basilic

Temps de préparation: 20 minutes

Temps de cuisson: 15 minutes

Temps total: 35 minutes

Pour 12 Muffins

Ingredients

- • 185 g de farine
- • 65 g de poudre d'amandes
- • 100 g de sucre semoule
- • 2 càc de levure chimique
- • 1 pincée de fleur de sel
- • 2 œufs
- • 15 cl de lait tiédi
- • 3 càs de miel
- • 1 càs d'eau de rose

- • 120 g de beurre noisette
- • 60 g de [framboises](#)
- • 50 g de pistaches concassées

### Instructions

1. Dans un saladier, mélangez la farine, la poudre d'amandes, le sucre, la levure et le sel.
2. Battez les œufs en omelette, ajoutez le lait, le miel, l'eau de rose et le beurre noisette. Incorporez les ingrédients secs aux ingrédients humides en remuant avec une cuillère en bois.
3. Versez la pâte dans des moules à muffins dans lesquels vous aurez préalablement ajouté des caissettes en papier. Ajoutez 3 framboises sur le dessus de chaque muffins et décorez d'éclats de pistaches.
4. Enfourez pour 15 minutes dans un four préchauffé à 180°. Vérifiez la cuisson en utilisant la pointe d'un couteau, celle-ci doit ressortir parfaitement propre. Servez tiède ou laissez refroidir complètement.

