



Petits gâteaux

Muffins craquants aux épices, pistaches et noisettes



35 min	15 min	20 min	0	453
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Étape 1

Les étapes

- 1 Préchauffer le four à 180°C(Th.6).
- 2 Mélanger tous les éléments secs entre eux.
- 3 Mélanger l'oeuf battu, le beurre fondu et le lait dans un autre saladier.
- 4 Verser le mélange liquide sur le mélange sec.
- 5 Mélanger délicatement et ajouter les fruits secs, mélanger à nouveau.
- 6 Les grumeaux éventuels ne sont pas gênants
- 7 Verser dans des moules à muffins en silicone pour une cuisson de 20 minutes.
- 8 Ne pas oublier de saupoudrer de cassonade ou de muscovado avant d'enfourner ce qui permet la formation de la croûte dorée.

1 c. à café **Quatre-épices**
50 g **Pistaches**
50 g **Noisette(s) entière(s)**
150 g **Farine**
0.5 sachet(s) **Levure chimique**
60 g **Sucre roux**
1 c. à soupe **Cacao en poudre**
125 ml **Lait demi-écrémé**
1 unité(s) entière(s) **Oeuf(s) entier(s)**
40 g **Beurre**