

Muffins pistache
Pour environ !12 muffins



1. **MUFFIN NATURE**

1000 g de **Muffin ancel**
360 g d'huile
360 g d'eau
30 g de pistaches hachées

Au batteur, à l'aide de la feuille, à vitesse moyenne, mélanger la préparation pour muffins, l'huile et l'eau pendant 4 minutes. Placer les moules tulipes sur une plaque de cuisson (ou dans des cercles à bavarois, coupelles en aluminium, moules en silicone...) pour qu'ils soient maintenus lors de la cuisson. Répartir la pâte dans les moules puis parsemer de pistaches hachées. Cuire environ 30 minutes en four ventilé ou 40 minutes en four à sole à 180 °C.

2. **CRÉMEUX PISTACHE**

300 g **Crèmeux Pistache ancel**

Injecter le crèmeux à la poche dans les muffins.