

Muffins pistache et fraise



Pour 20 muffins / 2 points par muffin - 5 points les 2

La recette

Ingrédients:

- 150 ml de crème liquide à 12 % de mg
- 3 œufs
- 180 gr de farine
- 50 gr de pâte de pistache (Trésors de chef)
- 60 gr de xylitol
- 1/2 sachet de levure chimique
- 6/7 fraises

- Je me suis servie de mon Kitchen'aid pour préparer l'appareil.
- Laver les fraises et les couper en morceaux.
- Casser les œufs dans le bol, ajouter le xylitol et mélanger jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
- Ajouter la crème et la pâte à pistache, mélanger. Pour finir ajouter la farine et la levure, mélanger à nouveau.
- Préchauffer votre four à 180°.
- Placer le moule à mini muffins sur une plaque allant au four. Remplir les empreintes avec la préparation et mettre 3 à 4 dés de fraises par empreintes.
- Enfourner pour 25 min. Laisser un peu refroidir avant de démouler puis laisser refroidir entièrement avant de déguster.