

Muffins matcha framboise et pistache

Pour 6 muffins

150g de farine

100g de sucre

1/2 sachet de levure chimique

2 œufs

75ml de lait

50ml d'huile neutre

1 cuil à café de thé matcha

90g de framboises surgelées

30g de pistaches

Préchauffez le four à 180°C.

Fouettez le sucre avec les œufs jusqu'à ce qu'ils blanchissent, incorporez alors la farine, la levure, le thé matcha, le lait et l'huile, mélangez et pour finir ajoutez les framboises surgelées et les pistaches.

Quand la pâte est homogène versez-la dans les moules à muffins et enfournez à 180°C pendant 20-25 minutes selon votre four.