



Pistacjowe muffiny

Autor: najlepszewkuchni.pl

Smak pistacji w babeczkach sprawia, że znikają ze stołu w mgnieniu oka.
Deser oryginalny i bardzo smaczny.

Danie: **Podwieczorek, Deser,**

Osób: **12**

Czas: **Do 1h**

Poziom trudności: **Łatwe**

Przygotowanie

Krok 1

Nagrzewamy piekarnik do 170 stopni C.

Krok 2

W misce ucieramy masło z cukrem na gładka masę. Dodajemy stopniowo po jednym jajku. Dodajemy mąkę, proszek do pieczenia i miksujemy na wolnych obrotach. Dodajemy rozdrobnione wałkiem pistacje oraz 2 łyżki jogurtu naturalnego. Całość mieszamy delikatnie łyżką.

Krok 3

Kolorowe papilotki układamy na metalowej blasze i wypełniamy ciastem.

Krok 4

Pieczemy 25 minut.

Składniki:

200 g pistacji

200 g masła

3/4 szklanki cukru

190 g mąki

3 jajka

1 łyżeczka proszku do pieczenia

cukier waniliowy

2 łyżki jogurtu naturalnego typu greckiego