Cake Muffin Marbré Pistache



1. ***RECETTE***

1000 g de Muffin ancel
280 g d'huile
280 g d'eau
120 g de Pâte Pistache cresco
60 g de pistaches hachées

Au batteur à l'aide de la feuille, battre à grande vitesse la préparation pour muffin, l'huile et l'eau pendant 3 min. Déposer 280 g de pâte dans chaque moule graissé à l'agent de démoulage Ouragan ancel. Ajouter la pâte pistache au reste de pâte puis la répartir dans les moules. Réaliser le marbrage à la cuillère, parsemer de pistaches hachées puis cuire environ 50 min à 150°C en four ventilé ou à 160°C en four à sole. Piquer un couteau d'office pour vérifier la cuisson.