



Cake à la pistache

Ingredients

Pâte à cake

100g de beurre mou
120g de sucre
3 oeufs
70g de lait concentré non sucré
80g de pâte à pistache
1 cuillère à café d'arôme de pistache
180g de farine
8g de levure chimique

Nappage

80g d'eau
70g de sucre
1 cuillère à café de rhum
40g de pistaches concassées

Pâte à cake

Préchauffer le four à 180°C

Fouetter ensemble le beurre mou, les oeufs et le sucre à l'aide d'un fouet électrique puis y verser le lait concentré non sucré, la pâte à pistache et l'arôme.

Pour finir ajouter la farine, la levure tamisées et mélanger jusqu'à obtention d'une préparation homogène.

Verser le tout dans un moule à cake et enfourner pendant environ 40 minutes

Nappage