

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
1cuillère à café d'arôme de pistache
180g de farine
8g de levure chimique
Nappage
80g d'eau
70g de sucre
1cuillère à café de rhum
40g de pistaches concassées

Pâte à cake

Prchauffer le four 180C

Fouetter ensemble le beurre mou, les oeufs et le sucre l'aide d'un fouet lectrique puis y verser le lait concentr non sucr, la pte pistache etl'arme.

Pour finir ajouter la farine,la levure tamises et mlanger juqu'a obtention d'une prparation homogne.

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

Nappage

@ 2021 - 2026 | Tous droits réservés | https://tout-gourmand.fr | Création https://lesage-david.fr