

Donuts pistache

Ingredients
1 oeuf
75g de sucre
150g de farine
100ml de lait
1cuillère à café de levure chimique
40g de beurre fondu
2cuillères à soupe de purée de pistache
Glaçage
150g de chocolat blanc
1cuillère à soupe d'huile
des pistaches hâchées

Étape de la recette

Pour 9 donuts moyens

Prchauffer le four 180C

Mlanger l'oeuf et le lait

Ajouter la farine, la levure chimique, le sucre et mlanger

Incorporer la pte de pistache puis le beurre fondu

Remplir le moule et enfourner pendant 12 minutes

Laisser refroidir sur une grille

Glaçage

Faire fondre le chocolat blanc au bain marie

Incorporer l'huile

Tremper les donuts moiti puis parsemer des pistaches haches

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