



Donuts pistache

Ingredients

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

Étape de la recette

Pour 9 donuts moyens

Préchauffer le four à 180°C

Mélanger l'oeuf et le lait

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

Incorporer la pâte 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 à moitié puis parsemer des pistaches hachées