



Moelleux à la pistache

Ingredients

4 oeufs
165g de beurre mou
135g de poudre de pistache
170g de sucre glace
55g de farine
1 cuillère à café d'arôme de pistache
4g de levure chimique
40g de lait

Étape de la recette

- Pour un moule de 20cm -

Préchauffer le four à 160°C

Fouetter ensemble le beurre mou et le sucre glace, au moins 1 bonne minute pour obtenir une préparation bien crémeuse presque mousseuse

Ajouter la poudre de pistache et mélanger

Verser les oeufs et mélanger à nouveau

Ajouter la farine, la levure, le lait, l'arôme de pistache et mélanger

Beurrer le moule et verser la préparation dedans

Enfourner 40 minutes

Laisser refroidir et démouler