Moelleux à la pistache

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

Étape de la recette

- Pour un moule de 20cm -

Prchauffer le four 160C

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

Ajouter la poudre de pistache et mlanger

Verser les oeufs et mlanger nouveau

Ajouter la farine, la levure, le lait, l'arme de pistache et mlanger

Beurrer le moule et verser la prpraration dedans

Enfourner 40 minutes

Laisser refroidir et dmouler

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