

Moelleux à la pistache TM

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

Étape de la recette

- Pour un moule de 20cm -

Prchauffer le four 160C

Dans le bol mettre le fouet, le beurre mou et le sucre glace 1min20/vitesse 3.5

Ajouter la poudre de pistache 20s/vit 3.5

Mettre les oeufs 25s/vit 3

Verser la farine, le lait, la levure et l'arme de pistache 20s/vit 3

Beurrer le moule et verser la pte

Enfourner 40 minutes

Laisser refroidir et dmouler

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