

Fondant à la pistache

Ingredients
100g de sucre
100g de beurre mou
100g de poudre de pistache
30g de farine
100g de pâte à pistache
3 oeufs
1cuillère à café d'arôme de pistache
Glaçage rocher
200g de chocolat blanc
50g de pistaches concassées
20g d'huile

Étape de la recette

- Pour un moule de 20cm -

Prchauffer le four 175C

Mlanger ensemble le beurre mou et le sucre

Incorporer les oeufs 1 1

Ajouter la farine, la poudre de pistache et mlanger

Verser l'arme de pistache, la pte pistache et mlanger

Enfourner 20 minutes

Laisser refroidir et dmouler

Glaçage rocher

Faites fondre le chocolat blanc au bain marie

Ajouter l'huile et les pistaches, bien mlanger

Laisser un peu refroidir avant d'en napper le gteau compltement refroidit

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