

Coeur coulant à la pistache

Ingredients
100g de pâte à pistache
100g de chocolat blanc
50g de beurre
2 oeufs
60g de farine
25g de sucre

Étape de la recette

- Pour 4 gteaux -

Prchauffer le four 190C chaleur statique

Faire fondre ensemble le beurre, le chocolat blanc et la pte pistache, au micro onde ou au bain marie

Fouetter ensemble les oeufs et le sucre

Incorporer le mlange pte pistache / beurre / chocolat blanc

Ajouter la farine et mlanger

Verser la pte dans les moules

Enfourner environ 18 minutes

Laisser refroidir avant de dmouler

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