



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 -

Préchauffer le four 160C

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

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