



## Cake à la pistache

### Ingredients

cake

100g de beurre mou

120g de sucre

3 oeufs

180g de farine

8g de levure chimique

80g de pâte à pistache

1/2cuillère à café d'arôme de pistache

70g de lait concentré non sucré

### Nappage

70g de sucre

40g de pistaches concassées

1cuillère à café de rhum

80g d'eau

### Cake

Préchauffer le four à 180°C

Dans le bol mettre le fouet, le beurre et le sucre 40s/vitesse 3.5

Ajouter les oeufs 15s/vitesse 3.5

Verser le lait concentré non sucré, la pâte à pistache et l'arôme 20s/vitesse 3

Mettre la farine et la levure 20s/vitesse 2.5

Enfourner pendant environ 40 minutes

### Nappage