



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 -

Préchauffer le four à 160°C

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'arôme de pistache 20s/vit 3

Beurrer le moule et verser la pâte

Enfourner 40 minutes

Laisser refroidir et démouler