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

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