

Magnum cakes pistache & chocolat

Catégorie : Cakes & gâteaux de voyage

Ingrédients

- 65g de beurre pommade
- 75g de purée de pistache
- 120g de sucre
- 3 œufs
- 150g de farine T55
- 6g de levure chimique
- 350g de chocolat de votre choix

Préparation

1. J'ai utilisé le chocolat Caraïbes de Valrhona : code ILETAITUNGATEAU pour 20% de réduction sur tout le site (affilié).
2. Ajoutez les œufs un à un en fouettant bien après chaque ajout, puis incorporez la farine et la levure tamisées.
3. Versez la pâte dans les moules (ne les remplissez pas trop, la pâte va gonfler à la cuisson).
4. Enfournez dans le four préchauffé à 160°C pour 18 à 23 minutes environ en fonction de la taille de vos moules.
5. A la sortie du four, laissez refroidir, puis découpez-les pour retirer le surplus de pâte, démoulez-les et plantez un bâton de glace dedans.
6. Faites fondre doucement le chocolat, sans dépasser les 35°C, puis trempez les magnum cakes dedans, secouez-les pour retirer le surplus de chocolat et déposez-les sur une feuille de papier sulfurisé pour laisser le chocolat cristalliser.
7. Ensuite, trempez une fourchette dans le chocolat, secouez-la au-dessus des gâteaux et décorez avec des pistaches et des perles croustillantes.
8. Et voilà, vous pouvez vous régaler !

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com