

Fondant de pistacho y miel de lavanda

Ingrédients

- 2 huevos
- 85g de miel de lavanda
- 110g de pasta de pistacho
- 25g de harina

Préparation

1. Una receta muy sencilla y sobre todo ultra rápida hoy, la de un fondant de pistacho y miel de lavanda.
2. Cuatro ingredientes y menos de 30 para un fondant listo y salido del horno.
3. Solo habrá que dejarlo enfriar un poco antes de degustarlo :) Por supuesto, si no te gusta la miel, puedes reemplazarla con azúcar para tener un fondant de pistacho simple.
4. Para esta receta, usé la pasta de pistacho de Koro (tienes un 5% de descuento en todo el sitio con el código ILETAITUNGATEAU) y agregué algunos pistachos en el fondant después de la cocción.
5. Batir los huevos con la miel hasta que se disuelva completamente.
6. Agregar la pasta de pistacho, luego la harina.
7. Verter en el molde engrasado y enharinado.
8. Precalentar el horno a 200°C, luego hornear el pastel bajando la temperatura a 120°C.
9. Dejarlo cocer durante 20 minutos (ajustar según tu horno y el resultado deseado).
10. Dejar enfriar antes de desmoldar y disfrutar!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com