

Fondente al pistacchio e miele di lavanda

Ingrédients

- 2 uova
- 85g di miele di lavanda
- 110g di crema di pistacchio
- 25g di farina

Préparation

1. Una ricetta molto semplice e soprattutto ultra rapida oggi, quella di un fondente al pistacchio e miele di lavanda.
2. Quattro ingredienti e meno di 30 minuti per un fondente pronto e sfornato.
3. Basterà lasciarlo raffreddare un po' prima di gustarlo :) Certo, se non vi piace il miele, potete sostituirlo con zucchero per ottenere un fondente al pistacchio semplicissimo.
4. Per questa ricetta, ho usato la crema di pistacchio di Koro (avete uno sconto del -5% su tutto il sito con il codice ILETAITUNGATEAU) e ho aggiunto qualche pistacchio sul fondente dopo la cottura.
5. Sbattete le uova con il miele fino a quando sarà completamente sciolto.
6. Aggiungete la crema di pistacchio, poi la farina.
7. Versate nello stampo imburrato e infarinato.
8. Preriscaldate il forno a 200°C, poi infornate il dolce abbassando la temperatura a 120°C.
9. Lasciate cuocere per 20 minuti (da adattare secondo il vostro forno e il risultato desiderato).
10. Lasciate raffreddare prima di sfornare e gustare!