

Fondant de pistache e mel de lavanda

Ingrédients

- 2 ovos
- 85g de mel de lavanda
- 110g de purê de pistache
- 25g de farinha

Préparation

1. Uma receita muito simples e, acima de tudo, ultra-rápida hoje, de um fondant de pistache e mel de lavanda.
2. Quatro ingredientes e menos de 30 para um fondant pronto e saído do forno.
3. Só será necessário deixá-lo esfriar um pouco antes de degustá-lo :) Claro, se você não gosta de mel, pode substituí-lo por açúcar para obter um fondant de pistache simples.
4. Para essa receita, usei o purê de pistache da Koro (você tem 5% de desconto em todo o site com o código ILETAITUNGATEAU) e adicionei algumas pistaches no fondant após o cozimento.
5. Bata os ovos com o mel até que esteja totalmente dissolvido.
6. Adicione o purê de pistache, depois a farinha.
7. Despeje na forma untada e enfarinhada.
8. Preaqueça o forno a 200°C, depois coloque o bolo no forno, reduzindo a temperatura para 120°C.
9. Deixe assar por 20 minutos (ajuste de acordo com o seu forno e o resultado desejado).
10. Deixe esfriar antes de desenformar e se deliciar!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com