Fondant pistache & miel de lavande

Catégorie : Cakes & gâteaux de voyage

Ingrédients

· 2 œufs
· 85g de miel de lavande
· 110 de purée de pistache
· 25g de farine

Préparation

1. et moins de 30 pour un fondant prêt et sorti du four.

2. Il faudra juste le laisser refroidir un peu avant de le déguster J Bien sûr, si vous n'aimez pas le miel, vous pouvez le remplacer par du sucre de façon à avoir un fondant à la pistache tout simple.

3. Pour cette recette, j'ai utilisé la purée de pistache de Koro (vous avez -5% de réduction sur tout le site avec le code ILETAITUNGATEAU) et ajouté quelques pistaches sur le fondant après la cuisson.

4. Ajoutez la purée de pistache, puis la farine.

5. Versez dans le moule beurré et fariné.

6. Préchauffez le four à 200°C, puis enfournez le gâteau en baissant la température à 120°C.

7. Laissez-le cuire pendant 20 minutes (à ajuster selon votre four et le résultat souhaité).

8. Laissez refroidir avant de démouler et de vous régaler !

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com