

Paleo Pistachio & Lavanta Balı Fondan

Ingrédients

- 12 cm çapında bir fondant için:
- 2 yumurta
- 85g lavanta balı
- 110g Antep fıstı ı püresi
- 25g un

Préparation

1. Bugün çok basit ve özellikle çok hızlı bir tarif, lavanta balı ve Antep fıstıklı fondant.
2. Dört malzeme ve fondantın fırından çıkarılması için 30 dakikadan az bir süre.
3. Tadını çıkarmadan önce biraz so umasına izin vermeniz gerekecek :-) Tabii ki balı sevmiyorsanız, onu basit bir Antep fıstıklı fondant elde etmek için ekerle de i tirebilirsiniz.
4. Bu tarif için Koro'dan Antep fıstı ı püresi kullandım (ILETAITUNGATEAU koduyla site genelinde %5 indirim kazanın) ve pi irme sonrası fondanta birkaç Antep fıstı ı ekledim.
5. Yumurtaları bal ile tamamen eriyene kadar çırpın.
6. Antep fıstı ı püresini sonra unu ekleyin.
7. Ya lanmı ve unlanmı kalıba dökün.
8. Fırını 200°C'ye ısıtın, ardından sıcaklı ı 120°C'ye dü ürererek keki pi irin.
9. Keki 20 dakika pi irin (fırınınıza ve istedi iniz sonuca göre ayarlayın).
10. Çıkarmadan ve tadını çıkarmadan önce so umaya bırakın!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com