

FINANCIERS À LA PISTACHE

Ingrédients :

- 50g de farine
- 130g de sucre glace
- 80g de poudre d'amande
- 3 blancs d'œufs
- 90g de beurre
- 50g de pistaches émondées
- 1 /2 cuillère à café d'arôme naturel de pistache

Matériel :

- moule pour financiers
- arôme naturel pistache



CREATION BISCUITS ET PETITS GATEAUX



1h



facile



faible



Voir les commentaires (0)

Vue 1465 fois



Ajouter a mes favoris



Envoyer a un ami

AUTEUR



Contacter



Ajouter à mes amis



Voir sa galerie

INFO PRATIQUE

Retrouvez cette recette de cuisine créative et tout le matériel nécessaire sur : www.cuisineludique.com

Vous pouvez aussi la consulter directement à cette page :

<http://www.cuisineludique.com/biscuits-et-petits-gateaux,financiers-a-la-pistache,recettes-de-cuisine,600-0.html>

1. PRÉPARATION DE LA PÂTE



Concassez les pistaches en petits morceaux et réservez quelques pistaches pour le décor. Faites fondre le beurre et laissez-le tiédir.
Mélangez la farine avec le sucre glace et la poudre d'amande.
Montez les blancs en neige bien fermes et incorporez-les à la préparation. Ajoutez le beurre fondu, l'arôme et mélangez.

2. CUISSON



Remplissez les moules puis disposez quelques pistaches sur le dessus de la pâte.
Faites cuire à 160° pendant 20 à 25 min selon le four.