

Petits gâteaux moelleux à la pistache

Ingrédients

80 gr de farine

1 cc de levure chimique

80 gr de cassonade

2 oeufs

80 gr de beurre fondu

1 cc d'arôme pistache

fondant blanc

Mélanger les ingrédients secs

Ajouter les oeufs puis le beurre

Mettre la pâte de pistache

Répartir dans les empreintes à mini savarins

Cuire four chaud 220° pendant 5 mn puis 200° 5 mn

Laisser refroidir et démouler

Garnir les cavités avec le fondant

