

Fingers à la pistache

Ingrédients

60 gr de farine

60 gr de sucre

1/2 cc de levure

1 oeuf

30 gr de fromage blanc

25 gr de beurre fondu

40 gr de pâte à pistache

Mélanger les ingrédients secs

Ajouter l'oeuf et le fromage blanc

Incorporer le beurre

Mettre la pâte à pistache

Garnir les empreintes avec une poche à douille (bien plus pratique)

Cuire four chaud 180° environ 15 mn

Laisser refroidir et démouler

