

Cake à la pistache Et aux fraises séchées



© Les Saveurs du Souleilla

Ingrédient pour un cake

3 oeufs

150 g de sucre

100 g de farine

60 g de pistaches pelées

60 g de fraises séchées

1/2 sachet de levure

1 pincée de sel

Préchauffer le four à 180°C

Pilez les pistaches

Cassez les oeufs, versez le sucre, ajoutez la farine, puis la levure, enfin le beurre fondu

Incorporez les pistaches et les fraises séchées

Versez la préparation dans un moule beurré et fariné

Mettez au four 45 minutes

Bonne appétit !