



CAKE AU CITRON AMANDE ET PISTACHES



Facile

Préparation: 15 mn

Cuisson: 40 mn

Pour un moule à cake:

100 g de beurre mou

190 g de sucre en poudre

3 œufs entiers

100 g d'amandes en poudre

150 g de Maïzena

½ sachet de levure

1 pincée de sel

Le jus d'1 citron

90 g de pistaches entières non salées

Préchauffer le four à 160°C.

Dans un bol (au robot éventuellement), mélanger le beurre et le sucre jusqu'à ce que le mélange soit clair et assez aéré. Incorporer un œuf à la fois et n'ajouter le suivant que lorsqu'il est bien absorbé. Ajouter la poudre d'amandes et le jus de citron en continuant à battre avant de terminer par la Maïzena (ou féculé de pomme de terre), la levure et les pistaches.

S'il n'est pas en silicone, beurrer un moule à cake et y verser la pâte.

Enfourner environ 40 minutes et vérifier la cuisson en piquant une lame de couteau qui doit ressortir sèche.

Attendre un peu avant de démouler.