

Moelleux cerise-pistaches



Ingrédients

250 g de cerises
75 g de pistaches
250 g de farine
1 sachet de levure
150 g de sucre
1 œuf
30 cl de lait
120 g de beurre
1 pincée de sel

Mixez les pistaches dans le thermomix, ajoutez le lait et chauffez 4 mn à 70 vitesses 2

Ajoutez la farine, la levure, le sucre, le beurre, le jaune d'œuf, le sel

Mixez pour obtenir un mélange onctueux et réserver 2 h

Montez le blanc en neige et l'incorporez délicatement à la pâte

Repartir la pâte dans des caissettes en papier ou des empreintes en silicone enfoncez une cerise dénoyautée et enfournez 15 mn au four à 210°



Imprimer la recette