

# CAKE PISTACHE AMANDES (thermomix)



Pour mon Coup de cœur du dimanche une recette du magazine Mon Robot et Moi

## Ingrédients :

- 120 g de poudre d'amandes
- 100 g de beurre mou
- 95 g de sucre en poudre
- 30 g de farine
- 30 g de pâte de pistache
- 3 œufs
- 1/2 sachet de levure chimique
- 1 pincée de sel

## Préparation :

- préchauffer le four à 180°C
- mettre dans le bol, le beurre mou, la pâte de pistache et la poudre d'amandes
- puis mixer 30 secondes à vitesse 4
- ajouter les œufs, le sucre, la farine, le sel et la levure
- puis mixer 1 minute à vitesse 5
- poser le moule en silicone sur la plaque perforée
- verser la pâte dans le moule
- puis enfourner 45 minutes
- à l'issue de la cuisson, laisser tiédir quelques minutes
- puis démouler le cake sur une grille

*Si vous réalisez une de mes recettes, dites moi ce que vous en pensez afin que je puisse apporter des améliorations.*

THERMOMINOUX 2019

<http://thermominoux.over-blog.com>