

HALVA PISTACHE (thermomix)



Pour mon Coup de cœur du dimanche une recette de Bella Toota sur [Thermomix recipe community](#)

J'ai juste rajouté les pistaches

Ingrédients :

- 100 g de lait en poudre
- 150 g de pâte de Tahini
- 80 g de miel
- 80 g de pistache

Préparation :

- Faire torréfier les pistaches quelques minutes dans une poêle sans matière grasse
- puis mettre les pistaches dans le bol, puis mixer 5 secondes à vitesse 5
- répartir les pistaches dans le fond du moule
- mettre le lait en poudre dans le bol puis mixer 5 secondes à vitesse 5
- ajouter la pâte de tahini et le miel
- puis mixer de nouveau 10 secondes à vitesse 5
- former une boule avec la pâte obtenue
- puis placer la pâte sur les pistaches
- appuyer bien dessus pour qu'elle recouvre toute la surface et que les pistaches se collent bien dessus
- puis placer au réfrigérateur pour au moins deux heures avant de la déguster en petits carrés

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

THERMOMINOUX 2021

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