

Minis gâteaux aux pignons

Ingrédients pour 60 minis gâteaux ou 18 barquettes :

75 g de sucre
75 g de beurre
100 g de farine
1 oeuf
1/2 paquet de levure
9 cl de lait
75 g de pignons + 25 g

Préparation :

Mettre le sucre et le beurre dans le robot, bien mélanger. Ajouter la farine, la levure, le jaune d'oeuf, le lait.

Bien mélanger, la préparation doit être lisse.

Monter le blanc d'oeuf en neige ferme.

Ajouter les pignons au premier appareil puis délicatement le blanc d'oeuf.

Remplir des empreintes en silicone au 3/4, parsemer quelques pignons restants.

Enfourner à 180° pour 40 minutes.