

Cake pistaches et framboises

Ingrédients pour 6 petits cakes :

110 g de beurre pommade
130 g de sucre glace
85 g de poudre d'amandes
65 g de farine
20 g d'huile de tournesol
3 jaunes d'oeuf
1 oeuf
20 g de lait
50 g de pâte de pistaches
30 g de pistaches grillées et concassées
2 blancs d'oeuf
30 g de sucre
24 framboises
QS de pistaches grillées

Préparation :

Mettre le beurre dans le robot, le travailler.

Ajouter le sucre glace, la poudre d'amande et la farine qui ont été tamisés au préalable.

Incorporer la pâte de pistaches, l'huile, les jaunes et l'oeuf.

Bien travailler l'appareil, ajouter le lait et les pistaches concassées.

Monter les 2 blancs puis ajouter le sucre en poudre.

Les mélanger délicatement à l'appareil.

Beurrer et fariner de petits moules à cake, verser la préparation au trois quarts, ajouter 4 framboises et quelques pistaches.

Mettre à cuire 40 minutes dans le four préchauffé à 180°.

Démouler les petits cakes, laisser refroidir sur une grille.