

Mini cakes aux noisettes et pistaches

Préparation :
20 minutes

Cuisson :
40 minutes

Difficulté :
Facile



POUR
4 PERSONNES



INGREDIENTS

- 100 g de farine
- 100 g de poudre de noisettes
- 100 g de noisettes décortiquées
- 100 g de pistaches décortiquées
- 125 g de sucre en poudre + 20 g pour les ramequins
- 3 oeufs
- 1 sachet de levure chimique
- 100 g de beurre
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1 pot de yaourt nature

PRÉPARATION

Préchauffer le four à 180°C (th. 6).

Casser les oeufs au-dessus d'une jatte. Ajouter le sucre en poudre et battre vigoureusement avec un fouet.

Incorporer successivement, la farine, la levure, la poudre de noisettes, les noisettes, les pistaches, le sucre vanillé, le beurre fondu et le yaourt.

Beurrer 4 ramequins, y verser la préparation et enfourner pour environ 40 minutes. Déguster tiède avec un peu de beurre ou de la confiture.



La pistache est le fruit du pistachier. On la retrouve aux Etats Unis et en Iran.