

l'épicerie de bruno

Mini cakes gingembre, cannelle et pistache

Marché pour 8 cakes individuels

200g de farine, 1 sachet de levure chimique, 80g de pistaches décortiquées, 3 œufs, 10 cl de lait tiède, 100g de beurre demi-sel fondu

A l'épicerie de bruno

3 cuillères à soupe de sucre de palme, 1 cuillère à soupe de miel de fleurs, ½ cuillère à café de cannelle moulue, ½ cuillère à café de gingembre moulu

La Recette

Préchauffer le four à 175°C.

Mettre tous les ingrédients, sauf les pistaches dans le bol d'un robot. Mixer jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse.

Répartir la pâte dans des moules à cake de 10cm de long en y incorporant les trois quarts des pistaches. Parsemer les pistaches restantes sur le dessus.

Glisser au four, baisser le thermostat à 150°C et laisser cuire 25mn.

A leur sortie du four, laisser reposer les cakes 5mn dans leurs moules, puis les laisser refroidir sur une grille.