



Recette Gâteau à la pistache

Ingrédients	Préparation de la recette
<ul style="list-style-type: none">• 250g de pistaches décortiquées• 150g de sucre en poudre• 60g de féculé de pomme de terre• 6 blancs d'œufs moyens	<p>Source : lesnoix.com</p> <ul style="list-style-type: none">• Préchauffer le four à 300 F• Dans un bol, réduire en poudre les pistaches.• Ajoutez la féculé de pomme de terre et la moitié du sucre.• Dans un autre bol, faites monter en neige les blancs d'œufs.• Ajoutez le reste du sucre et continuez à mélanger pour obtenir une préparation homogène.• Incorporez le premier mélange dans la préparation en continuant de mélanger doucement en relevant la pâte.• Graisser un moule à gâteau de 8 pouces et y versez la préparation.• Faites cuire au four environ 40 minutes. <p>Laissez refroidir le gâteau à la sortie du four avant de démouler.</p>

