



Pain de Gênes Pistache

3 * 300gr

CUISINEZ
ZEN !

INGREDIENTS	PROGRESSION
<p>Beurre : 140grs Margarine : 60 grs Sucre : 180 grs Poudre d'amandes : 200 grs Œufs : 6 Maïzena : 40 grs Backing powder : 6 grs Sel Pâte de pistache : 40 grs</p>	<p>Faire ramollir le beurre à température ambiante.</p> <p>Au fouet, travailler le beurre, la margarine, la pâte de pistache jusqu'à ce que le mélange soit homogène et blanc.</p> <p>Incorporer la poudre d'amandes puis les oeufs un par un sans cesser de fouetter pour alléger la pâte.</p> <p>Incorporer doucement la maïzena pour ne pas faire retomber la pâte, puis le sel, et la levure chimique.</p> <p>Beurrer le moule, recouvrir le fond d'un disque de papier sulfurisé beurré et verser la pâte.</p> <p>Cuire au four à 180°C pendant 40 minutes.</p> <p>Démouler lorsque le gâteau est tiède.</p>

COMMENTAIRES