

# FINANCIERS A LA PISTACHE

Recette proposée par thefloshow.com



---

**Préparation :** 15 min - **Repos :** - - **Cuisson :** 25 min - **Matériel :** -

---

**Ingrédients :** 6 personnes

- 170 g de sucre glace - (ou tout autre sucre blanc ou roux à pulvériser) - 40 g de pistaches entières non salées - 200 g de beurre - 60 g de farine - 160 g de poudre d'amandes - 1 pincée de sel - 1 c. à café de levure chimique - 1/2 c. à café d'arôme d'amande - 6 blancs d'oeufs

---

1. Préchauffez le four à 180°C.
2. Pulvérisez le sucre dans la cuve en métal, mode EXPERT, 45 secondes, vitesse 18. Versez dans un bol et réservez. Ne lavez pas la cuve.
3. Placez les pistaches dans la cuve, mode EXPERT, 30 secondes, vitesse 15. Versez dans un bol et réservez. Ne lavez pas la cuve.
4. Coupez le beurre en dés, puis versez-les dans la cuve. Lancez le le mode EXPERT, 2 min, vitesse 3, 80°C.
5. Ajoutez la farine, la poudre d'amandes, les pistaches, le sucre pulvérisé, le sel, la levure et l'arôme d'amande. Sélectionnez le programme PÂTE/GÂTEAU ou mélangez bien pendant une courte durée. Raclez les parois avec l'appareil à l'arrêt.
6. Lancez le programme PÂTE/GÂTEAU ou mélangez à nouveau, puis ajoutez les blancs d'oeufs à travers l'orifice du couvercle.
7. Beurrez les moules ou vaporisez de l'huile de coco à l'intérieur. Versez la pâte dans les moules à l'aide

d'un doseur de pâte à gâteau ou d'une petite louche.

8. Enfournez 20 à 30 min selon la taille des moules : plus ils sont petits, plus la cuisson est rapide.

9. Laissez refroidir sur une grille avant de servir tiède ou froid.

Cook Expert ■

© [www.thefloshow.com](http://www.thefloshow.com) - traduit de l'anglais

Les recettes des internautes ne sont pas retestées par Magimix.

Auteur : thefloshow