



CupCakes Chocolat - Pistache

Ingrédients (pour 6 CupCakes)

100g de beurre
120g de sucre en poudre
2 oeufs
120g de farine
1/2 sachet de levure
1càs de cacao en poudre
50g de pistaches fraîches

150g de sucre glace
180g de beurre
2càs de pâte de pistache

Préchauffer le four à 180°.

Fouetter le sucre et le beurre pommade jusqu' à l'obtention d'un mélange onctueux.

Ajouter les oeufs un par un, puis la farine mélangée à la levure et au cacao.

Mélanger.

Ajouter les pistaches hachées.

Verser la pâte aux deux tiers des moules.

Mettre au four pendant 20 minutes.

Vérifier la cuisson avec la lame d'un couteau.

Laisser refroidir.

Préparation du glaçage ...

Battre le beurre avec un batteur électrique jusqu'à ce qu'il se transforme en pommade. Ajouter le sucre glace en plusieurs fois et la pâte de pistaches.

Verser le glaçage dans une poche à douilles et garnir les CupCakes.