

Cake pistache-fleur d'oranger



Ingrédients pour un petit moule à cake :

- 90g de beurre
- 2oeufs
- 1 yaourt
- 150g sucre
- 1 cuillère à soupe de fleur d'oranger
- 150g de farine
- 1 sachet de levure chimique
- 50g de pistaches hachées
- 50g de pistaches en poudre
- 25g de pâte de pistache

Préparation :

Faire fondre le beurre à feu doux.

Dans un saladier, fouetter les oeufs et le yaourt.

Ajouter le sucre et l'eau de fleur d'oranger, fouetter à nouveau.

Incorporer la farine et la levure chimique.

Ajouter les pistaches. Incorporer la pâte de pistache, puis le beurre fondu.

Préchauffer le four à 180°C.

Beurrer et fariner un moule à cake, verser la pâte dans le moule.

Enfourner pour 50-55mn.

Laisser refroidir le cake dans le moule une dizaine de minutes, puis démouler sur une grille.

Laisser refroidir complètement.