

Biscuit tricolore



Ingrédients pour un grand moule à cake :

- 175g de beurre mou
- 225g de sucre
- 6 oeufs (blancs et jaunes séparés)
- 10cl de lait
- 375g de farine
- 1 paquet de levure chimique
- 2 càs de cacao en poudre non sucré
- 40g de pâte de pistache

Préparation :

Travailler le beurre en crème, ajouter le sucre et les jaunes d'oeufs. Ajouter le lait, la farine et la levure. Monter les blancs en neige et les ajouter délicatement à la préparation.

Séparer la pâte en 3 : dans une, ajouter la pâte de pistache, dans l'autre, ajouter le cacao et garder la dernière nature. Répartir les pâtes dans un moule à cake beurré et fariné. Enfourner pour 60mn dans le four préchauffé à 180°. Vérifier la cuisson avec une lame, puis laisser refroidir sur une grille.