

FINANCIERS A LA PISTACHE



INGREDIENTS : Préparation : 15 mn cuisson : 15 mn

- 125 gr de beurre
- 5 blancs d'œuf (150 g environ)
- 140 gr de sucre roux
- 120 gr de poudre d'amandes
- 50 gr de farine
- 1 cuillère à soupe de pâte à pistache « Gourmandises »
- Quelques pistaches crues non salées décortiquées
- Colorant vert Prairie « Gourmandises »
-

Préparation :

- Préchauffer le four Th 6 (180°C).
- Faire chauffer le beurre et le filtrer à la passoire
- Mélanger le sucre, la poudre d'amandes et la farine.
- Incorporer les blancs des œufs en travaillant à la spatule, puis le beurre filtré et tiédi.
- Ajouter la pâte de pistache et mélanger à la pâte.
- J'ai rajouter une pointe de couteau de colorant vert prairie.
- Laisser reposer une quinzaine de minutes.
- Remplir les empreintes aux $\frac{3}{4}$, parsemer de pistaches coupées sur les gâteaux.
- Enfourner pour 15 minutes environ Th 6. Démouler chaud.

L'oasis des l'ones
<http://oasisdeslones.canalblog.com>