

LE GÂTEAU AUX PISTACHES DE VIOLETTA

(manuscrit original ci-dessous ☺)

On utilise le pot de yaourt comme unité de mesure

Préparation : 15 min Cuisson : 50 min

Ingrédients : 1 pot de yaourt nature – 1 paquet de levure chimique – 1 pot d'huile de tournesol - 2 pots de sucre semoule – 3 pots de farine – 3 œufs entiers – 1 pot de pistaches décortiquées

Préchauffer le four à 180°C (thermostat 6).

Mélanger l'huile et le sucre et les battre.

Ajouter les œufs au mélange et recommencer à battre.

Puis ajouter le yaourt et enfin la farine tamisée et terminer avec la levure.

Beurrer ou huiler un moule à manqué ou mettre du papier sulfurisé et y verser la pâte.

Incuber les pistaches.

Et quand la cuisson est presque terminée, répartir quelques pistaches décortiquées sur le dessus.

Enfourner pour environ 30 mn de cuisson à 180°.

Vérifier la cuisson avec la pointe d'un couteau (elle doit ressortir sèche).

