

Gaufres à la pistache

Ingrédients

200 gr de margarine **beurre mou**

75 gr de sucre

2 sachets de sucre vanillé

3 oeufs

150 gr de farine + 1 cc de levure chimique

75 gr de pistaches non salées mixées pas trop finement **en poudre**

1 cc de pâte de pistaches

pistaches concassées pas de quantité précise j'ai mis un reste

Dans le bol du kitchenaid mettre le beurre avec les sucres

Mélanger à l'aide de l'accessoire feuille

Ajouter les oeufs un à un

Puis au fur et à mesure ajouter la farine/levure, les pistaches en poudre, la pâte de pistache et les pistaches concassées

Bien mélanger à vitesse moyenne

Faire cuire au gaufrier

Laisser refroidir sur une grille

