

MOELLEUX PISTACHE CERISES

(aux becs sucrés salés)

Ingrédients pour 24 moelleux :

- 125 g de poudre d'amandes
- 125 g de sucre glace
- 1 sachet de sucre vanillé
- 25 g de farine
- 50 g de beurre doux et 2 pincées de fleur de sel (ou 25 g de beurre doux et 25 g de beurre 1/2 sel)
- 2 oeufs
- 1 càs de pâte de pistache
- 24 cerises avec la queue
- qqç pistaches concassées (facultatif)

Dans un saladier, mélanger la poudre d'amandes, le sucre glace, le sucre vanillé et la farine.

Creuser un puits et y verser le beurre fondu au micro-ondes et refroidi.

Ajouter les oeufs battus. Bien mélanger afin d'obtenir une pâte homogène et ajouter la pâte de pistache.

Mélanger.

Disposer les caissettes dans chaque empreinte. Remplir de pâte jusqu'à moitié, déposer une cerise en l'enfonçant légèrement. Saupoudrer de pistaches concassées.

Faire cuire 20 min dans un four 180 ° (th.6.).

Laisser refroidir avant de démouler, saupoudrer de sucre glace.