

Cake à la pistache
Pour 13 cakes de 18 cm



1. **POUR LES CAKES**

300 g d'œufs
250 g de sucre
110 g de **Pâte de Pistache Premium colorée Sébalcé**
150 g d'huile végétale
360 g de farine
15 g de **Baking ancel**

Au batteur, à l'aide du fouet, émulsionner les œufs, le sucre et la pâte de pistache. Ajouter l'huile suivi de la farine tamisée avec la levure chimique. Répartir la masse dans les moules préalablement graissés légèrement avec l'Agent de démoulage Ouragan ancel. Cuire environ 30 minutes à 165°C en four ventilé. Démouler puis laisser refroidir.

2. **GLAÇAGE ROCHER À LA PISTACHE**

800 g de **Glaçage Façon Rocher au chocolat blanc**
80 g de **Pâte de Pistache Premium colorée Sébalcé**

Faire fondre le glaçage à 40°C, incorporer la pâte de pistache puis glacer les cakes.