



Petits gâteaux
Cupcakes pistaches



1h35 **15 min** **20 min** **1h** **399**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Étape 1

Préparation des cupcakes

- 1 Préchauffer le four à 180°C(Th.6).
- 2 Mélanger le beurre et le sucre jusqu'à blanchissement, puis ajouter l'oeuf et enfin la farine tout en continuant à remuer.
- 3 Ajouter ensuite la levure et remuer à nouveau.
- 4 Ajouter en fin le lait et la pâte de pistache et remuer encore.
- 5 Verser dans les moules à cupcakes, et enfourner pendant environ 20 minutes jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés.
- 6 Pour vérifier la cuisson enfoncer la pointe d'un couteau dans un des gâteaux, elle doit ressortir sèche.
- 7 Démouler et laisser refroidir sur une grille.
- 8 Les cupcakes doivent être froids pour que le glaçage ne fonde pas.

Étape 2

Glaçage et finition des cupcakes

- 1 Mélanger le sucre glace et le blanc d'oeuf et battre vigoureusement à l'aide d'un fouet.

Ingrédients
pour 4 personnes

Cupcakes

50 g **Sucre semoule**
50 g **Beurre**
1 unité(s) entière(s)
Oeuf(s) entier(s)
0.5 sachet(s) **Levure chimique**
1 c. à soupe **Lait demi-écrémé**
1 c. à café **Pâte de pistache**
50 g **Farine**

Glaçage

1 unité(s) entière(s)
Blanc(s) d'oeuf
150 g **Sucre glace**
1 c. à café **Colorant**
25 g **Pistaches**

- 2 Le mélange doit être lisse et brillant.
- 3 Ajouter le colorant jusqu'à obtenir la couleur voulue.
- 4 Tremper les gâteaux dans le glaçage.
- 5 Poser les cupcakes sur une assiette au fur et à mesure et ajouter une pistache sur chacun pour la décoration.