



## Cake à la pistache

### Ingredients

#### Pâte à cake

100g de beurre mou  
120g de sucre  
3 oeufs  
70g de lait concentré non sucré  
80g de pâte à pistache  
1cuillère à café d'arôme de pistache  
180g de farine  
8g de levure chimique

#### Nappage

80g d'eau  
70g de sucre  
1cuillère à café de rhum  
40g de pistaches concassées

### Pâte à cake

Préchauffer le four 180°C

Fouetter ensemble le beurre mou, les oeufs et le sucre l'aide d'un fouet électrique puis y verser le lait concentré non sucré, la pâte à pistache et l'arôme.

Pour finir ajouter la farine, la levure tamiser et mélanger jusqu'à obtention d'une préparation homogène.

Verser le tout dans un moule à cake et enfourner pendant environ 40 minutes

### Nappage