



Donuts pistache

Ingredients

1 oeuf

75g de sucre

150g de farine

100ml de lait

1cuillère à café de levure chimique

40g de beurre fondu

2cuillères à soupe de purée de pistache

Glaçage

150g de chocolat blanc

1cuillère à soupe d'huile

des pistaches hâchées

Étape de la recette

Pour 9 donuts moyens

Préchauffer le four 180C

Mélanger l'oeuf et le lait

Ajouter la farine, la levure chimique, le sucre et mélanger

Incorporer la pâte de pistache puis le beurre fondu

Remplir le moule et enfourner pendant 12 minutes

Laisser refroidir sur une grille

Glaçage

Faire fondre le chocolat blanc au bain marie

Incorporer l'huile

Tremper les donuts moitié puis parsemer des pistaches hachées