

Cake aux cerises et aux pistaches

Préparation : 15 min

Cuisson : 40 min

Quantité : 8 personnes

Ingédients

- 300 g de farine
- 150 g de sucre
- 20 cl de lait (végétal!)
- 4 cl d'huile
- 200 g de cerises dénoyautées
- 100 pistaches (60 g épluchées ou 130 g avec coques)
- 1 paquet de levure chimique

Préparation

Préchauffer le four à 180°C.

Couper les cerises en quatre.

Mixer légèrement les pistaches.

Mélanger la farine, la levure et le sucre.

Ajouter les pistaches.

Ajouter le lait petit à petit

Ajouter l'huile.

Ajouter délicatement les cerises.

Faire cuire pendant 40 min.

Catégorie : Gâteaux & Cakes

Samedi 8 septembre 2018

mimmydou.fr