

BOUCHEES FONDANTES PISTACHE

Pour 24 mini bouchées

Préparation : 10 min

Cuisson : 20 à 25 min



4 blancs d'œuf

140 g de pistaches en poudre (ou une partie en poudre d'amandes)

175 g de sucre de canne blond

125 g de beurre (voire 100 g)

- 1 Préchauffer le four à 180°C.
- 2 Mélanger le sucre et la(les) poudre(s).
- 3 Ajouter les blancs d'œufs battus légèrement puis le beurre fondu.
- 4 Répartir dans les alvéoles d'une plaque en silicone de moule type petits muffins.
- 5 Faire cuire pendant 15, 20 à 25 min selon le four et la contenance des moules.
- 6 Laisser refroidir avant de déguster sans modération tellement c'est bon ! ...