

Cupcakes à la Pistache

Pour 6 gros cupcakes

Cupcakes

- 160g de pistaches moulues (+6 pistaches entières pour la décoration)
- 160g de farine
- 2 oeuf
- 160g sucre en poudre
- 60g de beurre fondu
- 150ml de lait
- 1/2 c.à.c de levure chimique
- Quelques gouttes de colorant alimentaire vert(optionnel)

Icing

- 100g chocolat noir
- 1 c.à.s de sucre glace

- 1/ Préchauffer le four à 175°C
- 2/ Dans un large bol mélanger la farine, la poudre de pistaches et levure chimique
- 3/ Dans un autre bol fouetter les oeufs avec le sucre et ajouter ensuite le beurre fondu
- 4/ Incorporer le tout dans le mélange de farine et bien mélanger
- 5/ Ajouter le lait et continuer à mélanger jusqu'à obtenir un mélange onctueux
- 6/ Remplir les cupcakes, cuire au four pendant 30 minutes
- 7/ Retirer du four et laisser refroidir complètement sur une grille
- 8/ Dans une casserole, faire fondre le chocolat sur feu doux
- 9/ Ajouter le sucre glace et bien mélanger
- 10/Répartir le glaçage (ou avec une poche à douille) sur les cupcakes.