



# Cake Pistache Cacao

**Recette pour 12 mini cakes et 1 individuel  
922 gr de pâte.**

Beurre	150 gr
Sucre	270 gr
Œufs	4
Farine	270 gr
Levure chimique	5 gr
Lait	70 gr
Cacao non sucré	1 c à soupe
Pâte de pistache	25 gr

- Crémer le beurre et le sucre à la feuille. Ajouter les oeufs tempérés puis la farine tamisée avec la levure.
- Ajouter le lait.
- Diviser la pâte en deux ( 461 gr + 461 gr )
- Ajouter la pâte de pistache dans une et bien mélanger puis le cacao dans l'autre et bien mélanger également.
- Graisser votre moule en silicone puis verser les pâtes en alternant les couches afin de réaliser un marbré.
- Cuire les mini cakes à **160°C 20 à 25 minutes** et le mini cake individuel **40 à 45 minutes** toujours à **160°C**.
- Démouler dès la sortie du four et laisser refroidir sur une grille.
- **Vous pouvez pour plus de moelleux imbiber vos mimi cake dès la sortie du four avec un sirop froid ( 100 gr d'eau + 100 gr sucre cuit à 103 - 105 °C )**

**Bonne dégustation**