

Madeleines à la pistache Kerman d'Iran
Pour environ !30 madeleines



1. MADELEINES A LA PISTACHE

200 g de sucre
250 g d'oeufs
200 g de farine
160 g de beurre fondu
1 pincée de sel
80 g de **Pâte de Pistache Pure Kerman d'Iran cresco**
8 g de **Baking Powder ancel**

Blanchir sans mousser les œufs, le sucre, le sel et la pâte de pistache. Ajouter la farine tamisée avec la levure chimique. Incorporer le beurre fondu jusqu'à obtention d'une pâte homogène. Remplir les moules préalablement graissés avec l'Agent de démoulage Ouragan ancel. Enfourner en four ventilé à 210°C four tombant à 150°C pendant environ 10 min.