

Cake pistache-groseille



- 3 œufs
- 170g de sucre en poudre
- 160g de farine
- 1 sachet de levure
- 150g de beurre
- 200g de groseilles
- 1 cuillère à soupe de pâte de pistache

Commencez par préchauffer votre four à 180°.

Dans un saladier, fouettez ensemble les œufs et le sucre, puis ajoutez la farine et la levure.

Faites fondre le beurre et incorporez-le à la pâte.

Ajoutez alors la pâte de pistache, puis les groseilles et remuez le tout délicatement.

Versez la pâte dans un moule à cake préalablement tapissé de papier cuisson (ou alors beurré et fariné), et enfournez pendant 40 minutes.