

Gâteau mascarpone, pistache & pépites de chocolat

Pour 8 personnes

Préparation : 15 min – Cuisson : 45 min

Ingrédients :

- 250g de mascarpone
- 6 cs de cassonade
- 4 œufs
- 50g de maïzena
- 200g de farine
- 1sachet de levure chimique
- 2 cs de pâte à pistache
- 100g de pépites de chocolat



Ustensiles spécifiques : deux saladiers, un fouet, une spatule et un moule à gâteau au choix.

Réalisation :

- Mélanger le mascarpone avec la cassonade.
- Ajouter la pâte à pistache et bien mélanger.
- Ajouter ensuite les œufs les uns après les autres.
- Dans un autre saladier, mélanger la maïzena, la farine et la levure.
- Verser sur le mélange précédent et bien lisser la préparation.
- Ajouter les pépites et mélanger avec une spatule.
- Verser dans le moule choisi.
- Cuire 45 mn à 180° chaleur tournante dans un four préchauffé.
- Piquer avec la pointe de couteau pour vérifier la cuisson.
- Démouler sur une grille et laisser refroidir. Saupoudrer de sucre glace.

Bon appétit !!!!