

Gâteau à la pistache



Recette par Kraft

Prép.	Prêt en	Portions
10 min	1 55 h min	12 portions de 1 morceau (89 g) chacune

ce qu'il vous faut

- 1 paquet (format de 2 étages) de préparation pour gâteau doré
- 1 paquet (format de 4 portions) de pouding instantané *Jell-O* aux pistaches
- 1 tasse de soda club
- 1/2 tasse d'huile
- 4 œufss
- 1/2 tasse de pistaches, hachées finement
- 1 c. à soupe de produit de fromage à la crème *Philadelphia*

ce qu'il faut faire

Chauffer le four à 350 °F.

Mélanger au batteur la préparation pour gâteau, la préparation pour pouding, le soda club, l'huile et les œufs dans un grand bol jusqu'à homogénéité. Incorporer les pistaches.

Verser le mélange dans un moule à charnière de 9 po vaporisé d'un enduit à cuisson.

Cuire de 40 à 45 min ou jusqu'à ce qu'un cure-dents inséré au centre en ressorte propre. Passer la lame d'un couteau le long de la paroi du moule pour en détacher le gâteau; laisser refroidir 10 min avant de démouler. Déposer le gâteau sur une grille; laisser refroidir complètement.

Saupoudrer du sucre avant de servir.

Trucs culinaires

Portions sages

Nutrition

Portions

12 portions de 1 morceau (89 g) chacune

14/03/2020

Équilibrez vos choix alimentaires tout au long de la journée afin de pouvoir savourer un morceau de ce gâteau à la pistache.

Gâteau au citron et aux noix

Préparez la recette avec du pouding instantané *Jell-O* au citron et des noix hachées finement.

Gâteau à la pistache- Kraft Canada

Information nutritionnelle

Portion 12 portions de 1 morceau (89 g) chacune

QUANTITÉ PAR PORTION

Calories 360

% de la valeur quotidienne

Matières grasses 19g

Matières grasses saturées 2.5g

Cholestérol 65mg

Sodium 420mg

Glucides 44g

Fibres alimentaires 1g

Sucres 26g

Protéines 5g

Vitamine A 4 %VQ

Vitamine C 0 %VQ

Calcium 6 %VQ

Fer 8 %VQ

L'information nutritionnelle est offerte uniquement à titre de renseignement et indiquée en fonction des ingrédients et de la méthode de cuisson de chaque recette. Cette information peut varier selon le mode de préparation du mets, de l'origine et de la fraîcheur des ingrédients.