



Inscrivez-vous à l'infolettre et profitez d'une foule de

privilèges!

Je m'inscris! X



Minipains au citron et aux pistaches

Par Coup de Pouce

**COUP
POUCE**

INGRÉDIENTS

Mini-pains au citron et aux pistaches:

- 3 tasses de farine
- 3 1/2 cuillères à thé de poudre à pâte
- 1 cuillère à thé de bicarbonate de sodium
- 1/2 cuillère à thé de sel
- 1 1/2 tasse de sucre
- 1 tasse de yogourt grec nature
- 6 oeufs
- 2/3 tasses d'huile végétale
- 1/3 tasse de pistaches hachées
- 2 cuillères à table de zeste de citron
- 1/4 tasse de jus de citron

Glace au citron:

- 1 tasse de sucre glace
- 3 cuillères à table de jus de citron
- 1/4 tasse de pistache hachées

PRÉPARATION

Préparation des minipains

Préparation	25 minutes
Cuisson	30 minutes
Repos	5 minutes
Total	1 heure

Portion(s) 6 portions

VALEURS NUTRITIVES

Par tranche

Sodium	90 mg
Protéines	3 g
Calories	110
Total gras	4 g
Cholestérol	25 mg
Gras saturés	1 g
Total glucides	15 g

1. Dans un bol, mélanger la farine, la poudre à pâte, le bicarbonate de sodium et le sel. Réserver. Dans un grand bol, à l'aide d'un fouet, mélanger le sucre, le yogourt et les oeufs. Ajouter l'huile, en fouettant. À l'aide d'une cuillère en bois, incorporer les ingrédients secs réservés en deux fois, jusqu'à ce que la pâte soit homogène. Ajouter les pistaches, le zeste et le jus de citron, et mélanger en soulevant délicatement la pâte. Verser la pâte dans 6 moules à mini-pains de 5 3/4 po x 3 1/4 po (14,5 cm x 8 cm) beurrés.

2. Cuire au four préchauffé à 350 °F (180 °C) de 25 à 30 minutes ou jusqu'à ce qu'un cure-dent piqué au centre des mini-pains en ressorte propre. Retirer du four et laisser refroidir 5 minutes. Démouler les mini-pains sur une grille et les laisser refroidir complètement. (Les mini-pains se conserveront jusqu'à 2 jours à la température ambiante ou jusqu'à 2 semaines au congélateur.)

Préparation de la glace

3. Dans un bol, à l'aide d'un fouet, mélanger le sucre glace avec le jus de citron. Napper les mini-pains refroidis de la glace au citron et les parsemer des pistaches.