

Croquants aux pistaches et au gingembre confit

- 2 œufs
- 100 g de Sucre
- 100g de gingembre confit
- 140g de farine
- 1 pincée de sel
- 1/4 cuil café de muscade en poudre
- 1/2 cuil café de gingembre en poudre

Préchauffer le four à 150°

Battre le sucre avec les œufs jusqu'à ce que le mélange blanchisse

Ajouter la farine, le sel, les pistaches et le gingembre confit.

Mélanger et verser la pâte dans un petit moule à cake (20cm) chemisé de papier sulfurisé.

Cuire 60 à 70 minutes

Sortir le cake du four, le démouler.

Monter la température du four à 230°

Découper le cake encore chaud en tranches de moins de 1cm d'épaisseur.

Placer les tranches au fur et à mesure sur une plaque de four ou une grille

Enfourner pour quelques minutes jusqu'à ce que les biscuits commencent à brunir légèrement.

Laisser refroidir et conserver dans une boîte hermétique, si vous ne les mangez pas avant :-))