

## Damier vanille et pistache

### Ingrédients

500 gr de farine avec levure incorporée  
400 gr de sucre  
225 gr de beurre fondu  
310 ml de lait  
4 oeufs  
arôme vanille  
4 bonnes cc de pâte de pistaches  
colorant vert  
pâte à tartiner

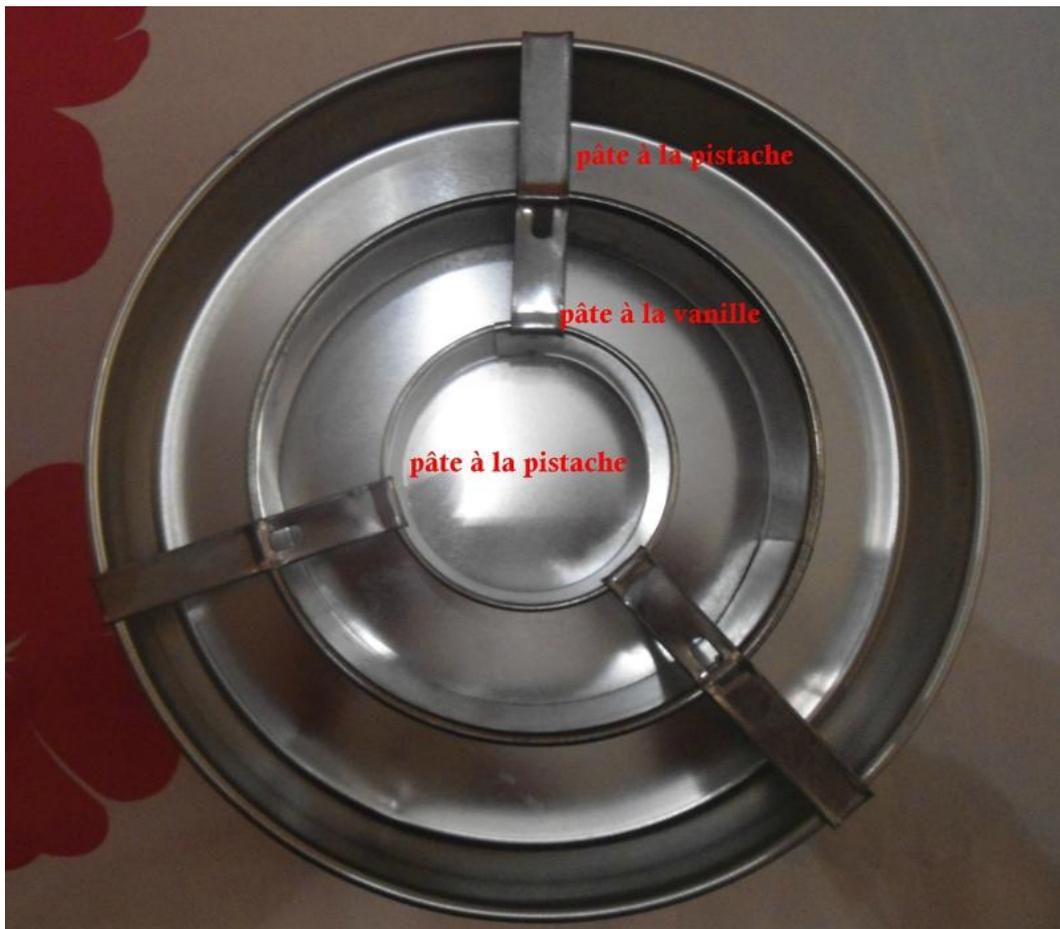
Dans un saladier mélanger la farine, le sucre, les oeufs, le lait et le beurre

Diviser la pâte en deux parties dont une un peu plus importante

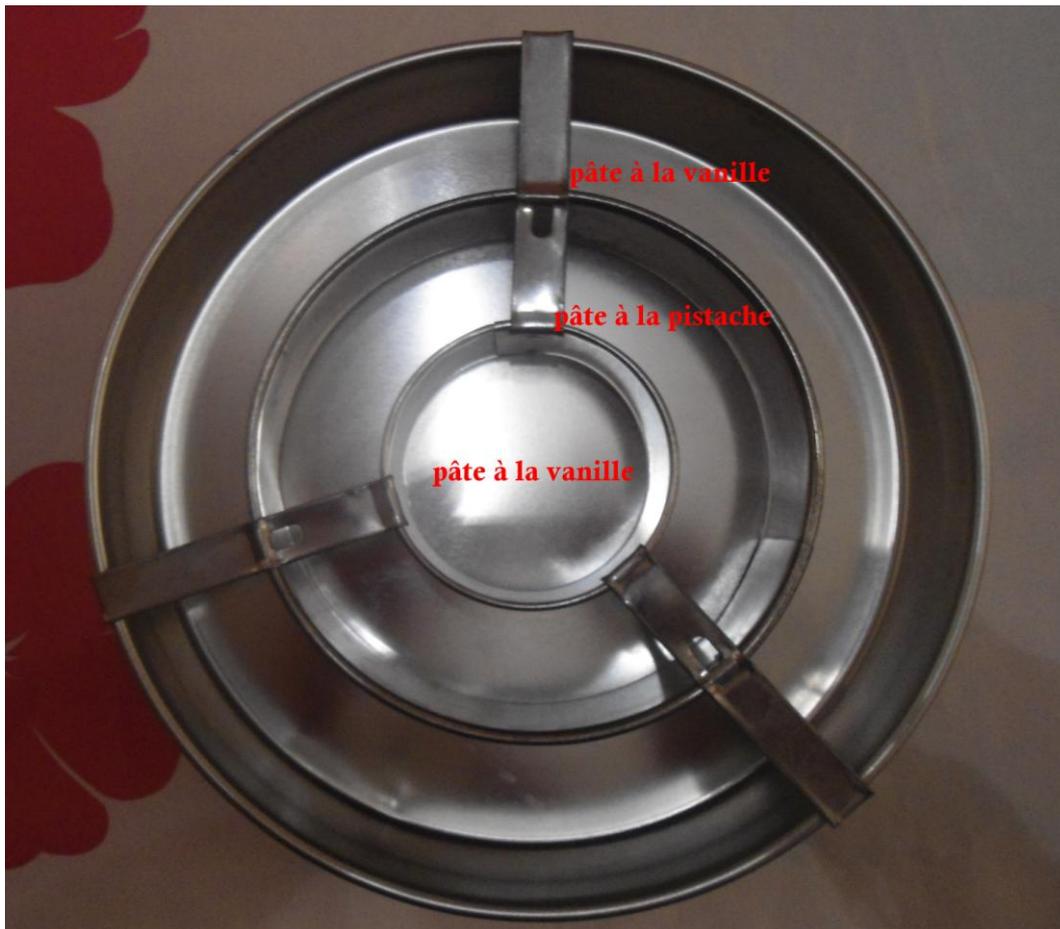
Dans la part moins importante mettre l'arôme vanille et dans l'autre la pâte de pistache et le colorant

Pour la préparation à la cuisson je vous mets des photos plus bien simple que des explications

Préparation pistache à réaliser deux fois (retirer la grille avant cuisson)



## Préparation vanillée



Cuire chaque gâteau environ 30 mn ou si vous pouvez les 3 en même temps moi j'ai dû m'y prendre en 2 fois

Déposer dans un plat de service un gâteau avec le plus de pistache

Etaler de la pâte à tartiner

Déposer le gâteau vanillé

Etaler de la pâte à tartiner

Mettre le dernier gâteau

Recouvrir le gâteau de pâte à tartiner et décorer selon vos envies pour ma part pâte à sucre et pâte d'amandes