



Les cookies à la pistache

Recette pour 18 gros ou 24 petits cookies. Préparation : 10 min. Cuisson : 12 à 15 min.

Ingrédients

Pistaches vertes : 60 g, non salées
Chocolat blanc : 125 g
Beurre demi-sel : 125 g, mou
Cassonade : 100 g
Oeuf : 1
Farine : 175 g
Pâte de pistache : 30 g
Levure chimique : ½ sachet (5 g)

Matériel

des plaques à pâtisserie (2 ou 3)
une grande jatte
une petite jatte
un fouet
une balance ménagère



Réalisation > la pâte

1. Concasser grossièrement les pistaches et le chocolat blanc. Disposer du papier sulfurisé sur 2 ou 3 plaques à pâtisserie. Préchauffer le four à 150 °C (th.5).
2. Dans une grande jatte, mélanger soigneusement le beurre mou coupé en parcelles, la cassonade et l'oeuf.
3. Ajouter ensuite la pâte de pistache et bien mélanger.
4. Ajouter enfin la farine avec la levure, et les éclats de pistache et de chocolat blanc. Bien mélanger le tout pour que les pépites soient bien réparties.

Réalisation > la confection

5. Déposer des tas de pâte espacés de 5 cm sur le papier sulfurisé. Petits ou gros, ils vous donneront la taille de vos cookies après cuisson.

La cuisson

6. Faire cuire de 12 à 15 minutes selon votre four et le matériau de votre plaque à pâtisserie.
7. Laisser refroidir avant démoulage.

Pure gourmandise

La gourmandise est un joli défaut.

www.PureGourmandise.com