

Cookies pistache

Ingredients
130g de beurre mou
120g de cassonade
1 oeuf
60g de pâte à pistache
155g de farine
80g de poudre de pistache
4g de levure chimique
des pistaches concassées

Étape de la recette

- Pour 10 gros cookies gourmands -

Prchauffer le four 170C

Fouetter ensemble le beurre mou et la cassonnade

Incorporer l'euf

Ajouter la farine, la levure chimique, la poudre de pistache et mlanger

Verser la pte pistache et mlanger

Sur une silpat faire 8 boules (faudra peut-tre faire 2 fois 4 boules)

Applatir lgrement avec le plat de la main

Parsemer de pistaches concasses

Enfourner 11 minutes

Laisser refroidir avant de les manipuler

ASTUCE

Vous pouvez ajouter avant cuisson des morceaux de chocolat blanc

Après cuisson, sur le dessus, vous pouvez rajouter du praliné de pistache pour encore plus de gourmandise
title="chef" />

@ 2021 - 2026 | Tous droits réservés | https://tout-gourmand.fr | Création https://lesage-david.fr