



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 -

Préchauffer le four à 170°C

Fouetter ensemble le beurre mou et la cassonade

Incorporer l'œuf

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

Verser la pâte à pistache et mélanger

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

Applatir légèrement avec le plat de la main

Parsemer de pistaches concassées

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 pralin de pistache pour encore plus de gourmandise

title="chef" />