

Cookies pistache & framboise

Catégorie : Biscuits & cookies

Ingrédients

- 185g de beurre
- 60g de purée de pistache
- 110g de sucre muscovado
- 90g de sucre
- 2 œufs
- 350g de farine T55
- 20g de maïzena
- 3g de bicarbonate
- 300g d'inspiration framboise ou du chocolat de votre choix
- 180g de pistaches

Préparation

1. : de beurre de purée de pistache de sucre muscovado de sucre 2 œufs de farine T55 de maïzena de bicarbonate d'inspiration framboise ou du chocolat de votre choix de pistaches Recette : Mélangez le beurre pommade avec la purée de pistache et les sucres.
2. Quand le mélange est bien homogène, ajoutez les œufs un à un puis la farine, la maïzena et le bicarbonate.
3. Enfin, incorporez les pistaches et l'inspiration framboise ou le chocolat haché en grosses pépites.
4. Faites des boules de pâte d'environ .
5. Mettez-les au congélateur quelques minutes, puis disposez-les sur une plaque recouverte de papier sulfurisé et écrasez-les légèrement.
6. Enfournez-les dans le four préchauffé à 170°C pendant environ 10 à 15 minutes.
7. Laissez-les refroidir quelques minutes afin qu'ils durcissent avant de les retirer de la plaque de cuisson et de vous régaler !

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com