

Sanduíches de cookies de pistache & chocolate

Ingrédients

- 230g de manteiga sem sal Charentes-Poitou AOP
- 220g de açúcar mascavo ou vergeoise
- 230g de açúcar refinado
- 2 ovos grandes
- 2 colheres de chá de extrato de baunilha
- 390g de farinha T55
- 1 colher de chá de fermento
- 1 pitada de sal
- 300g de gotas de chocolate amargo
- 150g de pistaches inteiras
- 1 ovo
- 60g de açúcar
- 35g de amido de milho
- 125g de leite
- 120g de creme de leite
- 25g de manteiga (1)
- 75g de purê de pistache
- 100g de manteiga (2)

Préparation

1. Há algumas semanas, a manteiga Charentes Poitou AOP me contatou para criar uma receita para o Dia dos Pais.
2. Então, me aventurei em uma receita com sabores que meu pai gosta muito: sanduíches de cookies com chocolate amargo e pistache.
3. É uma receita bastante fácil que requer pouco equipamento e certamente será um sucesso na sua mesa no domingo!
4. Para esses sanduíches de cookies, usei a manteiga AOP Grand Fermage para cookies bem crocantes e um creme mousseline bem cremoso.
5. Criação de conteúdo em parceria com a manteiga Charentes Poitou AOP Tempo de preparo: 45 minutos Para 16 sanduíches de cookies: Os cookies: de manteiga sem sal Charentes-Poitou AOP de açúcar mascavo ou vergeoise de açúcar refinado 2 ovos grandes 2 colheres de chá de extrato de baunilha de farinha T55 1 colher de chá de fermento 1 pitada de sal de gotas de chocolate amargo de pistaches inteiras Misture a manteiga pomada com os açúcares.
6. Adicione em seguida os ovos e a baunilha.
7. Incorpore a farinha, o fermento e o sal, e misture até obter uma massa homogênea.
8. Por fim, acrescente as gotas de chocolate e as pistaches.
9. Forme bolas de massa, coloque-as em uma assadeira forrada com papel manteiga e coloque-as no congelador por no mínimo 30 minutos (você pode deixá-las lá por várias horas ou dias).
10. Preaqueça o forno a 175°C, coloque as bolas de massa de cookie em uma assadeira forrada com papel manteiga, espaçando-as suficientemente (os cookies irão se espalhar durante o cozimento).
11. Asse os cookies por 13 minutos.
12. Ao retirar do forno, deixe-os esfriando na assadeira.
13. O creme de pistache: 1 ovo de açúcar de amido de milho de leite de creme de leite de manteiga (1) de purê de pistache de manteiga (2) Algumas pérolas crocantes ou gotas de chocolate Misture o leite e o

creme em uma panela e leve à fervura.

14. Ao mesmo tempo, bata o ovo com o açúcar e o amido de milho.

15. Despeje metade da mistura de leite/creme sobre o ovo, mexendo bem, em seguida, despeje tudo de volta na panela.

16. Cozinhe em fogo médio, mexendo constantemente, até que o creme engrosse.

17. Fora do fogo, adicione a manteiga (1), cortada em pequenos pedaços, e o purê de pistache.

18. Quando o creme estiver homogêneo, cubra com filme plástico em contato e leve à geladeira até esfriar.

19. Quando estiver frio, bata a manteiga (2) até ficar cremosa, em seguida, adicione aos poucos o creme de pistache.

20. Continue batendo por vários minutos, para obter um creme bem liso e arejado.

21. Coloque uma colherada de creme sobre metade dos cookies, adicione algumas gotas de chocolate ou pérolas crocantes e feche com a outra metade dos cookies.

22. Se você prepará-los com antecedência, lembre-se de tirar seus sanduíches de cookies da geladeira 15 a 30 minutos antes de servir.

23. E aproveite!