

les recettes d'Alice

Cookies choco-pistache



50 cookies



Traditionnel



Plat annuel



Economique



20 minutes



10 minutes



facile

Ingrédients

220 gr de beurre

250 gr de farine

175 gr de sucre

100 gr de pépites de chocolat

175 gr de vergeoise

100 gr de pistache

2 oeufs

1 c à c de bicarbonate de soude

1 pincée de sel

Matériel nécessaire

1 feuille de cuisson en silicone 1 cul de poule

Préparation et réalisation

1- Fouetter le beurre ramolli avec les sucres, puis ajouter un à un les œufs et bien mélanger.

2- Réunir dans un cul de poule la farine, le bicarbonate et le sel puis incorporer le mélange précédant enfin les pistaches et les pépites.

3- Déposer des petits tas de pâte espacés de 3 cm sur la feuille de cuisson et enfourner dans le four 10 min à 190°.

Conseils et astuces

Cette pâte peut être congelée sous forme de boudins et découpée en tranches d'1/2 cm.

Alice Délice

