



# COOKIES PISTACHE

la gourmandise à croquer

Envie d'une petite douceur gourmande ? 🍪  
Découvrez mes délicieux cookies aux éclats  
de pistaches, un vrai régal !

Préparation : 10 minutes

Cuisson : 12 minutes

Pour 16 cookies

200 g de farine

1 c. à café de bicarbonate de soude  
alimentaire

1 c. à café de levure chimique

120 g de beurre fondu

100 g de sucre roux

40 g de sucre de canne

1 œuf

200 g de pâte à pistache (voir recette  
sur le blog)

Préchauffez votre four à 180°C. Recouvrez une plaque de cuisson  
de papier sulfurisé

Dans un bol, mélangez la farine, le bicarbonate et la levure

Dans un autre récipient, fouettez le beurre fondu (froid ou tiède  
mais pas chaud) avec les deux sucres

Ajoutez l'œuf et mélangez jusqu'à obtention d'une consistance  
crémeuse et légère (environ 2 minutes)

Incorporez progressivement le mélange sec au mélange humide  
en évitant de trop travailler la pâte.

Mélangez soigneusement la pâte de pistache dans la seconde  
moitié jusqu'à obtention d'une couleur uniforme

Formez des boules de pâte à l'aide d'une cuillère à glace.  
Disposez-les sur des plaques séparées en les espaçant de 5cm.  
Enfournez une plaque à la fois pendant 10-12 minutes

## Conseils

*La cuisson est l'étape cruciale pour obtenir des cookies parfaits :*

*À 8 minutes : les cookies sont trop mous*

*À 10-12 minutes : c'est le moment idéal, les bords sont dorés mais le centre est encore légèrement mou*

*Au-delà de 13 minutes : les cookies deviennent trop secs*