

Les Biscuits à la Pistache

Ingrédients

Pour 1 plaque de biscuits bien remplie :

50 g de farine (on peut remplacer tout ou partie par de la maïzena)

130 g poudre d'amandes

150 g sucre blanc

3 blancs d'œufs (seulement 2 si l'on n'a pas de poche à douille et que l'on veut une pâte un peu plus solide)

1 grosse cuillère à soupe de pâte de pistache

Brisures de pistache

2 cuillères de sucre glace pour saupoudrer (optionnel)

3-4 gouttes de colorant vert (optionnel)

Préparation

- 1) Préchauffer le four à 150 °C
- 2) Battre les blancs d'œufs en neige ferme. Ajouter à la fin le colorant.
- 3) Mélanger les ingrédients secs : farine, poudre d'amandes et sucre.
- 4) Mélanger délicatement les ingrédients secs aux blancs d'œufs, et ajouter la pâte de pistache.
- 5) Disposer sur une plaque de cuisson des petites boules de pâte. On peut utiliser une poche à douille. Sinon, à la cuillère, il faut compter une bonne cuillère à soupe de pâte pour chaque biscuit.
Saupoudrer de sucre glace (en utilisant une passoire) et parsemer de brisures de pistache.
- 6) Cuire 20 à 25 minutes.