

Les Cookies Pistache Chocolat

Ingédients

100 g de margarine
120 g de cassonade
40 g de pâte de pistache
1 œuf
1 pincée de sel
40 g de poudre de pistache
2 g de bicarbonate de soude (levure chimique)
250 g de farine
140 g de praliné (pistache ou noisette)
150 g de chocolat noir ou blanc haché en pépites

Préparation

Préchauffer le four à 190 °C.

Dans le bol du Kenwood, mélanger la margarine, la cassonade, et la pâte de pistache.

Incorporer le sel, l'œuf et la poudre de pistache et bien mélanger.

Ajouter la farine et le bicarbonate et mélanger rapidement pour obtenir une pâte homogène.

Ajouter le chocolat en pépites. Le praliné peut être mis dans la pâte ou saupoudré sur les cookies. Mélanger.

Disposer la pâte en petits tas aplatis à la cuillère sur une plaque à pâtisserie. Laisser reposer au frigo au moins 30 minutes.

Cuire pendant 10 minutes environ. Les cookies sont cuits lorsque le bord est plus coloré que le centre.

Remarque : les cookies une fois formés peuvent être congelés et conservés ainsi. Ils seront cuits plus tard, sans décongélation préalable (ajouter 1 à 2 minutes de cuisson)