



POUR UNE PAUSE GOURMANDE

Cookies

pistache / caramel

Avec un thé, un café ou juste comme ça !

Ingrédients

Pour 30 cookies :

- 225 g de beurre salé en pommade
- 40 g de rapadura
- 130 g de sucre de canne
- 1 jaune d'oeuf
- quelques gouttes d'extrait de vanille
- 250 g de farine T80
- 1/2 cuillère à café de poudre à lever
- 120 g de pistoles chocolat blanc caramel
- 30 g de pistaches concassées
- 30 g de flocons d'avoine

Etape 1

Mélanger le beurre muo avecle rapadura et le sucre de canne, ajouter le jaune d'oeuf et la vanille.

Ajouter ensuite la farine et la poudre à lever puis les pistoles de chocolat, les pistaches et les flocons d'avoine.

Etape 2

Sur le plan de travail fariné, roulé la pâte pour obtenir un cylindre de 5 cm de diamètre. L'envelopper dans du film étirable et placer au réfrigérateur pendant 1h.



Etape 3

Faire chauffer le four à 180°C.

Découper le cylindre en tranches de 1 cm d'épaisseur et les déposer sur une plaque de cuisson (note : les cookies ne s'étalent pas trop donc pas besoin de les espacer beaucoup). Cuire environ 15 min.

Laisser refroidir pour que les cookies durcissent avant de les transférer sur une grille.



Bon appétit !

