

Cookies au chocolat et à la pistache

Écrit par Hélène

Vendredi, 10 Juin 2016 11:52 - Mis à jour Vendredi, 10 Juin 2016 12:09



Pour une vingtaine de cookies

Ingrédients :

- 130 g de beurre mou
- 140 g de cassonade
- 1 oeuf
- 130 g de farine
- 50 g de poudre de noisette
- 3 g de levure chimique
- 50 g d'éclats de pistache hâchés
- 200 g de pépites et/ou chunks de chocolat noir

Préparation :

Mélanger le beurre en pommade avec la cassonade.

Ajoutez l'œuf, puis la farine, la levure et la poudre de noisette. Terminez avec les pépites et les éclats de pistache.

Formez un gros boudin et découpez des tranches d'un centimètre environ. (Si la pâte est trop molle, mettez-la une vingtaine de minutes au réfrigérateur.)

Enfournez vos cookies dans un four préchauffé à 170 degrés, pendant 15 minutes.