

COOKIES CHOCOLAT BLANC PISTACHES

Temps de préparation : 10 min

Temps de cuisson : 10 à 12 min

Température : 180°C

Temps total : 20 min

Parts : 12 à 18 cookies

Ingrédients :

170g de beurre

120g sucre de canne

1 œuf

1 sachet de sucre vanille

250g de farine

1cc de bicarbonate de sodium

1 pincée de sel

130g de chocolat blanc

50g de pistache (concassées et torréfiées) VAHINE

Préparation :

Dans un bol mélanger les éléments secs ensemble, la farine, le bicarbonate de sodium et le sel avec une cuillère en bois ou une maryse, ensuite mettre de côté.

Dans un autre bol, mettre le beurre mou ou liquide avec le sucre, fouettez jusqu'à blanchissement. Mettre les deux sucres, mélanger, incorporer l'œuf et la vanille. Incorporer le mélange sec, dans la préparation au beurre et fouetter. Terminer en ajoutant le chocolat blanc et les pistaches.

Mettre la préparation au frais une heure. Ensuite faire des petites boules que vous déposerez sur une plaque (avec du papier sulfurisée). Mettre au four 10 à 12 minutes. Les cookies sont cuits quand les bords sont un peu dorés, et laissez-les encore quelques minutes sur la plaque ils termineront leurs cuisson.



BONNE DEGUSTATION !!!