

Croquants aux pistaches

plaisir à savourer quotidiennement

Ingrédients pour 15 croquants

- 125g de farine de blé ou d'épeautre T 80
- 40g de sucre roux
- 30g de pistaches non salées
- 1 œuf
- ½ cuillère à café de levure chimique
- Option ½ cuillère à café de fleur d'oranger

Préparation 15 minutes / Cuisson 30 minutes

- Préchauffer le four à 180°C
- Dans un saladier mélanger vigoureusement le sucre et l'œuf. Le mélange doit devenir mousseux et clair.
- Ajouter la farine et la levure et mélanger
- Ajouter la fleur d'oranger et les pistaches
- Pétrir la pâte jusqu'à ce qu'elle soit bien uniforme et les pistaches bien intégrées. La pâte est assez ferme.
- Mettre une feuille de papier sulfurisé sur une plaque de cuisson allant au four
- Rouler la pâte pour obtenir un boudin de 4 -5 cm de diamètre et mettre sur la plaque de cuisson.
N'hésitez pas à couper votre boudin en deux s'il ne rentre pas sur votre plaque.
- Mettre au four et laisser cuire 20 minutes
- Couper la pâte en tranche de 1 cm d'épaisseur
- Prolonger la cuisson de 10 minutes en retournant les biscuits à mi-cuisson
- Laisser refroidir les croquants sur une grille, ils finiront de durcir.

Accompagnement

- Vous pouvez consommer c'est croquant en dessert avec une boisson chaude.

Diétôdélites