

BISCUITS PISTACHE CHOCO



Temps de préparation: 5mn - Temps de cuisson: 20mn - Nombre de portions: 20

Ingrédients:

- 40g Eau
- 80g Huile de coco
- 100g Farine complète
- 100g Poudre d'amande ou noisette
- 40g Sucre
- 3 pincées Sel
- 40g Pépites de chocolat
- 30g Pistache

Préparation:

- Place 80g d'huile coco dans le bol faire fondre 40 sec/ 60°/Vitesse 1
- Préchauffer le four à 160°: Ajouter 100g de farine complète, 100g de poudre d'amande ou noisette, 40g de sucre, 3 pincées de sel, 40g d'eau et mélange 30 sec/ vitesse 4.5
- Ajouter 40g de pépites de chocolat et 30g de pistache mélanger sens inverse 10 sec/ vitesse 1.5
- Réserver la pâte mettre au frais
- Récupérer la pâte et étalez-la sur du papier cuisson.
- Découper des cercles de 6cm de diamètre
- Déposez les biscuits sur la plaque de cuisson
- Enfourner 20 minutes à 160°
- Conserver dans une boîte hermétique