

Cookies à la pistache et au chocolat blanc

Ingrédients pour une vingtaine de cookies :

110 g de beurre pommade
80 g de vergeoise blonde
1 petit oeuf
180 g de farine
1 cuillère à café de levure chimique
80 g de pâte de pistaches
1 cuillère à café de thé matcha
100 g de chocolat blanc
50 g de pistaches

Préparation :

Dans un cul de poule, travailler le beurre pommade avec la vergeoise.
Incorporer l'oeuf, la pâte de pistache et le thé matcha.
Ajouter la farine et la levure, la pâte doit être bien lisse.
Hacher le chocolat blanc et les pistaches, grossièrement.
Les mélanger à la pâte.
Faire des petits tas espacés, sur du papier sulfurisé posé sur la plaque du four.
Faire cuire 13 minutes à 180°.
Attendre 5 minutes puis laisser refroidir sur une grille.

<http://deliceyes.over-blog.org/>