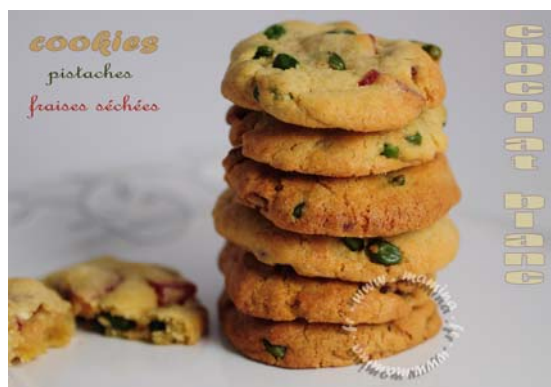


COOKIE CROUSTI-MOELLEUX PISTACHES-CHOCOLAT BLANC ET FRAISES SECHEES



Facile

Préparation: 10 mn

Cuisson: environ 8 mn

Pour une douzaine de cookies épais:

100 g de beurre mou

100 g de cassonade

180 g de farine

1 œuf moyen

1/2 càc de bicarbonate de soude

50 g de chocolat blanc concassé finement

80 g de fraises séchées coupées en dés si elles ont grosses

40 g pistaches non salées

Préchauffer le four à 180°.

Dans le bol du robot si possible, mélanger rapidement tous les ingrédients en poudre avec le beurre. Ajouter l'œuf et le chocolat blanc concassé. Terminer en incorporant les fraises séchées et les pistaches.

Former un pâton et le réserver au frais pendant 15 mn.

Avec les doigts, prendre la valeur d'une grosse noix de pâte, la rouler entre les paumes et former une boule et ainsi de suite jusqu'à épuisement du pâton. Poser les boules formées sur une plaque de cuisson en les espaçant bien (la pâte s'étale à la cuisson) et les aplatir un peu avec le dos d'une cuillère.

Cuire environ 8 mn environ.

Laisser impérativement refroidir les biscuits avant de les enlever de la plaque à la spatule.