

COOKIE PISTACHE CHOCOLAT

Pour
10 à 12
portions de
70 gr/pers

Fait par : B
OURSEL
Le :
12/03/2025

Source
recette :
Internet



QUANTITES

100g de farine de blé semi complète T80
50g de poudre d'Amandes
75g de sucre blond
PM sel fin
5 g de bicarbonate de sodium
75 g de purée de pistache
5 cl d'huile d'olive
5 cl de boisson végétale
50g de pistaches concassées
(non salées non grillées)
50 g de chocolat noir 55/72 % (pistoles)

REALISATION

Préchauffer le four à 180°.
Mélanger et tamiser les ingrédients secs
(sauf les pistaches).
Mélanger les huiles et pâte de pistache
humides puis les verser progressivement sur
les aliments secs à l'aide d'une spatule
Ajouter les pistaches mondées ou autre
graines oléagineuses,

Ajouter 2/3 des pistoles de chocolat
concassées,
Mélanger encore une fois.

Laisser reposer l'appareil pour plus de
fermeté

Former des boules de la taille d'une belle
noix à l'aide d'un boulier à glace humide,
Déposer sur papier cuisson

Cuire 12/14 mn. 180°

Laisser refroidir sur la plaque pour terminer
la cuisson, Déposer quelques pistoles sur les
cookies chauds,

Apports pour	100gr	Portion de 70 g
Protéines	10,5	7,3
Lipides	33,6	23,5
Glucides	38,1	26,5
kJ	3535	2474
Kcal	845	612

ALLERGENES	PRESENCE
Arachide	
Céleri	
Céréales contenant du gluten	
Crustacés	
Fruits à coque	
Lait y compris lactose	
Lupin	
Mollusque	
Moutarde	
Œuf	
Poisson	
Sésame	
Soja	
Sulfites	