

## Croquants aux pistaches

### Ingrédients

250 gr de farine  
1/2 cc de levure chimique  
125 gr de sucre  
2 oeufs  
1 cs de pâte de pistaches  
50 gr de pistaches non salées  
2 cs de lait

Faire chauffer le lait avec la pâte de pistaches afin de dissoudre cette dernière

Dans un saladier fouetter les oeufs avec le sucre

Ajouter la pâte de pistache

Incorporer la farine et la levure

Pétrir jusqu'à ce que la pâte soit homogène

Ajouter les pistaches en veillant à bien les incorporer à la pâte

Diviser la pâte en deux pâtons

Rouler chacun en un diamètre de 4 cm environ

Faire cuire four chaud 180° une vingtaine de minutes

Couper chaque pâton en tranches de 1 cm d'épaisseur

Prolonger la cuisson de 10 mn en retournant les croquants à mi-cuisson

Laisser refroidir ils finiront de durcir

