

Paprikas

Cuisine d'ici et d'ailleurs

MIGNARDISES AUX PISTACHES

Pour 40 mignardises



Préparation : 20 min

Cuisson : 20 min

Ingrédients :

- 125 g pistaches en poudre
- 125 g de noix de coco râpée
- 2 oeufs
- 1 cuillère à café de confiture d'orange
- 125 g de sucre
- 1/2 paquet de levure chimique (5g)
- 1 sachet de sucre vanillé
- Petites caissettes blanches et rondes
- Sucre glace pour la décoration

Préparation :

Préchauffez le four à 180°.

Mettez dans un saladier avec tous les ingrédients. Mélangez délicatement, n'hésitez pas à utiliser votre main, il n'y a pas mieux pour bien amalgamer le tout. Formez un pâton.

Disposez les caissettes sur toute une plaque allant au four.

Prenez votre pâton de pistaches-noix de coco et façonnez des boulettes de la taille d'une petite noix.

Mettez chaque boulette dans les caissettes.

Mettez la plaque au four et laissez cuire pendant 20 mn selon votre four. Surveillez régulièrement les petites mignardises et dès qu'elles prennent une couleur dorée, retirez-les.

Laissez refroidir puis rangez-les dans une boîte hermétique.

Ces mignardises se conservent très bien.

www.paprikas.fr