



les cookies fraises séchées et pistaches...

Il vous faut:

- 75 gr de fraises séchées
- 2 cs de pistaches
- 160 gr de farine
- 180 gr de sucre
- 180 gr de flocons d'avoine
- 2 oeufs
- 125 gr de beurre

Faites torrifier à sec les pistaches dans une poêle pendant quelques minutes, en prenant soin qu'elles ne brûlent pas.

Dans le bol de votre robot, mettez le beurre coupé en petits morceaux, le sucre, la farine, les flocons d'avoine et les oeufs. Mélangez.

Sortez la pâte et mettez-la dans un saladier, ajoutez les pistaches et les fraises coupées en petits morceaux. Travaillez la pâte à la main.

Mettez au frais environ 15mn.

Préchauffez votre four, TH 160°.

Sortez la pâte du réfrigérateur, façonnez des petites boules de pâte de taille égale et déposez-les au fur et à mesure sur la plaque de votre four, couverte d'une feuille de papier sulfurisé.

Enfournez 14 minutes, sortez du four et faites refroidir les cookies sur une grille...

