



## BISCUITS MOELLEUX A LA PISTACHE ET AUX FRAISES SECHEES OU AUX CERISES SECHEES OU AUX PERLES DE CHOCOLAT



Pour une vingtaine d'empreintes en silicone mini muffins, ou briochettes :

110g de beurre pommade, 180g de sucre moscavido, 60g de farine, 15g de fécule, 75g de poudre d'amandes, 7g de levure chimique, 30g de pâte de pistache, 6 blancs d'œufs, 1cs de sucre vanillé, quelques gouttes de jus de citron, une pincée de sel.

Chauffer le four à 160°.

Crémer à la feuille le beurre pommade et le sucre, incorporer les poudres et la pâte de pistache. Monter les blancs en neige au bec d'oiseau avec une pincée de sel et 2 gouttes de jus de citron en ajoutant le sucre vanillé à mi parcours. Mélanger intimement le  $\frac{1}{4}$  des blancs à l'appareil, puis incorporer le reste délicatement à la maryse.

Dresser à la poche dans les empreintes et ajouter une cerise ou une fraise par petit gâteau. Si on utilise les muffins classiques mettre 3 fruits secs par alvéole. Cuire de 16 à 20 mn selon la taille choisie. Vérifier le bon degré de cuisson à l'aide d'une pique.

Ces biscuits se conservent plusieurs jours au frais dans une boîte hermétique.