

Crackers pistache noix de coco



Ingrédients pour une trentaine de crackers :

- 100g de sucre en poudre
- 115g de beurre ramolli (pour moi, ce sera demi=sel)
- 1 jaune d'œuf
- 1 pincée de vanille en poudre
- 140g de farine
- 5 gouttes d'huile essentielle
- 1 blanc d'œuf
- 1 cuillère à soupe de noix de coco
- 1 cuillère à soupe de sucre cristal
- 1 cuillère à soupe de pistaches hachées

En cuisine :

1. Battre le beurre et le sucre, puis ajouter le jaune d'œuf, la vanille et l'huile essentielle. Battre pendant 2 minutes pour faire blanchir le mélange. Ajouter la farine. Lorsque le mélange est homogène, mettre cette pâte à reposer au réfrigérateur dans un film alimentaire.
2. Après 2 heures, étaler la pâte sur un papier cuisson sur une épaisseur de 3mm.
3. A l'aide d'une roulette à pizza découper des carrés.
4. Poser délicatement cette pâte sur la plaque cuisson.
5. Badigeonner de blanc d'œuf et saupoudrer avec un mélange constitué de sucre, noix de coco et pistaches.
6. Enfourner dans un four préchauffé à 180°C pendant 15 minutes. (les bords seront légèrement dorés). Laisser reposer, puis si nécessaire, repasser la roulette à pizza pour séparer les biscuits.

<http://casentbeau.canalblog.com/>

casentbeaudanslacuisine@neuf.fr