

Biscuits damier choco-pistache



www.audalacuisine.com

✓ Ingrédients :

- 250 g de farine
- 150 g de beurre
- 1 cuillère à café de levure chimique
- 100 g de sucre
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1 pincée de sel
- 1 cuillère à soupe d'eau
- 30 g de cacao amer
- une dizaine de gouttes d'arôme naturel de pistache
- 1 pointe de couteau de colorant alimentaire vert en poudre



✓ Préparation :

Dans un saladier, mélanger la farine et la levure. Creuser une fontaine et y verser les sucres, l'eau et le sel. Bien mélanger. Ajouter le beurre mou coupé en petits morceaux. Pétrir jusqu'à obtention d'une pâte homogène.

Séparer la pâte en deux morceaux égaux. Dans une part, ajouter le cacao en poudre et bien pétrir afin de mélanger. Ajouter une cuillère à café d'eau si nécessaire. Dans l'autre, ajouter l'arôme naturel de pistache et le colorant vert. Mettre les deux boules au frais pendant 1/2h.

Avec chaque boule, former deux boudins. Les aplatir légèrement et les placer en damier (couleurs en alternance). Rouler légèrement le boudin ainsi formé pour souder les différentes parties.

Filmer et mettre au frais pendant 1h. Préchauffer le four à 180°C.

Découper des "tranches" de quelques mm d'épaisseur. Et les déposer sur une plaque recouverte de papier sulfurisé.

Mettre au four à 180°C pendant 10-12 min. A la sortie du four les biscuits sont encore mous, les laisser refroidir sur une grille. Conserver dans une boîte en fer.

www.audalacuisine.com