



Biscuits croquants aux canneberges et pistaches

Ingrédients :

50 grammes de canneberges séchées
50 grammes de pistaches non salées
75 grammes de poudre d'amandes
1 œuf + 1 jaune pour la dorure
100 grammes de sucre
1 c.c de jus de citron
30 grammes de beurre
125 grammes de farine

Préparation :

- Hacher les canneberges (au couteau) et les pistaches
- Mélanger dans un bol l'œuf et le sucre
- Ajouter, les amandes en poudre, le jus de citron, le beurre fondu et les fruits secs hachés
- Ajouter la farine, malaxer avec les doigts
- Étaler la pâte, former des étoiles avec un emporte-pièces
- Déposer les étoiles sur une plaque garnie d'un papier cuisson
- Badigeonner les biscuits avec le jaune d'œuf (dilué avec quelques gouttes d'eau)
- Cuire 10-12 minutes dans le four préchauffé à 180 degrés

