



Biscuits aux épices, chocolat blanc et pistaches

quandjuliepatisse



Ingrédients:

- 100g de beurre mou
- 130g de cassonade
- 100g de miel
- 1 œuf
- une cuillère à café de levure
- 1 cuillère à café d'épices à pain d'épices
- 350g de farine
- 1 tablette de chocolat blanc
- un peu de pistache émondée



Crémez le beurre avec la cassonade. Lorsque votre mélange ressemble à une crème, versez le reste des ingrédients et mélangez pour obtenir une pâte homogène.

Filmez la pâte et laissez reposer au frais une heure.

Préchauffez votre four à 185°C. Sur un plan de travail fariné, étalez votre pâte et découpez à l'aide d'un emporte pièce. Déposez sur une plaque à four et enfournez 10/15minutes.

Laissez refroidir.

Pendant ce temps, à l'aide d'un mixeur faire de la poudre avec les pistaches.

Faites fondre le chocolat blanc au bain-marie.

Trempez la moitié de vos biscuits dans le chocolat blanc puis saupoudrez de pistache dessus. Laissez prendre au frais pendant 30 minutes puis déguster.

Pour dénicher les dernières idées et rencontrer les passionnés, rendez
vous sur [zodiosphere.fr](https://www.zodiosphere.fr)