



Mangez, buvez mais n'abusez pas (Araf 31)
Banu Atabay's Mütevazî Lezzetler® Les recettes de cuisines

Biscuit Aux Pistaches

Fıstıklı Bisküvi



1 tasse de thé pistaches
1 œuf
Un demi-paquet de margarine (125 gr.)
2 tasses de thé de sucre en poudre
1,5 tasse de lait de café
2 tasses de thé de farine
1 cuillère à café de levure chimique
2 cuillères à soupe de cacao

- # Faites fondre la margarine sans brûler. Laissez attendre pour qu'elle refroidisse
- # Mettez dans un bol creux, un œuf et du sucre en poudre, puis mélangez un moment. (3-4 minutes)
- # Rajoutez sur le mélange, de la margarine fondue, puis mélangez. Rajoutez ensuite, du lait, du cacao, de la levure et de la farine.
- # Mélangez les ingrédients, jusqu'à obtenir un mélange pure. (Doit être un peu plus gras que la pâte de gâteau)
- # Rajoutez enfin, des pistaches épluchées de la peau intérieure, non grillées et concassées.
- # Huilez un plat de forme rectangulaire ou carré, versez le mélange de pistache.
- # Placez les biscuits, dans le four préchauffé à 175 degrés. (Il est normal que le mélange s'étale lors de la cuisson)
- # Éteignez le four après 10-15 minutes. Laissez attendre les biscuits, dans le four pendant ½ heure.
- # Tournez les biscuits dans une surface plate, avant qu'ils soient froids. Coupez avec un couteau, à la forme d'une boîte d'allumettes.
- # Servez quand elles refroidissent et deviennent solides.

N-B: Si les biscuits sont coupés quand ils sont froids, il y aura beaucoup de miettes.