**Croquants aux pistaches**

[Une image contenant nourriture, pain, produits de boulangerie, pâtisserie

Description générée automatiquement](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2024/09/croquants-aux-pistaches-p1110877.jpg-r-copy.jpg) **Pour une cinquantaine de biscuits**

**- 2 càs de lait**  
**- 1 càs de** [**pâte de pistache**](https://recettes.de/pate-de-pistache)  
**- 2 œufs**  
**- 125 g de sucre en poudre**  
**- 250 g de farine**  
**- 6 g de levure chimique**  
**- 30 g de** [**pistaches**](https://recettes.de/pistache) **mondées non salées**.  
**La plaque du four tapissée de papier cuisson**  
**Préchauffage du four à 180°C** [Position four chaleur tournante _png](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)  
.  
Si vous voulez la préparer, voici la recette de la pâte de pistache.  
Vous pouvez aussi la supprimer  et mettre 50 g de pistaches et un zeste de citron râpé.  
Faire chauffer doucement le lait et la pâte de pistache, jusqu'à ce que celle-ci soit dissoute.  
Travailler au fouet les œufs et le sucre pour obtenir un mélange bien mousseux.  
Ajouter le mélange lait-pistache et mélanger.  
Incorporer la farine et la levure et travailler.   
Lorsque la pâte se forme, ajouter enfin les pistaches et travailler pour bien les répartir et  obtenir une boule de pâte ferme et homogène (il faudra peut-être ajouter un peu de farine).  
Partager la pâte en deux.  
Rouler 2 pâtons d'environ 4 cm de Ø et les disposer sur la plaque.  
Enfourner pour 20 minutes.  
Découper chaque boudin en tranches d'environ 1 cm d'épaisseur et disposer les tranches à plat sur la plaque.  
Enfourner 10 minutes en retournant les biscuits à mi-cuisson.  
Faire glisser la feuille sur le plan de travail et laisser refroidir les biscuits avant de les enfermer dans une boîte hermétique.