

## **Cookies halva aux pistaches et chocolat**

Ingédients

70 gr de beurre mou  
130 gr de sucre roux  
1 oeuf  
220 gr de farine T45 **T55**  
100 gr de halva pistache  
1 sachet de levure chimique  
100 gr de pépites de chocolat

Mélanger le beurre avec le sucre

Ajouter l'oeuf

Mettre la farine et la levure

Puis le halva et les pépites de chocolat

**Perso j'ai tout mis dans mon kitchenaïd avec l'accessoire feuille et j'ai laissé faire jusqu'à ce que la pâte soit homogène**

Déposer des tas espacés sur la toile silpat ou papier sulfurisé

Cuire four chaud 180° une dizaine de minutes



<http://atablecheznatt.canalblog.com>