

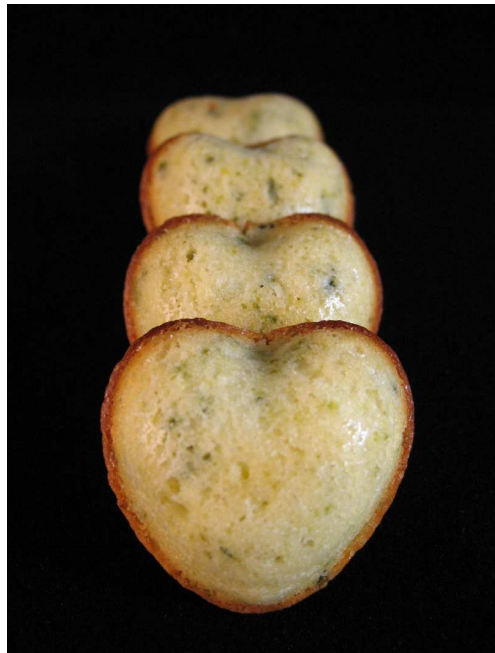
Petits Coeurs au Chocolat Blanc et Pistaches

Préparation : 15 minutes
Cuisson : 12 minutes

Ingrédients :

pour 53 coeurs

- * 80 g de beurre
- * 150 g de chocolat blanc
- * 2 œufs
- * 100 g de sucre semoule
- * 90 g de farine
- * 50 g de pistaches (décortiquées non salées)



Préparation :

Préchauffez le four à 180°C (th.6) et placez les empreintes **Petits Coeurs** (FP 2136) sur la plaque perforée.

Faites fondre le chocolat et le beurre au bain-marie pendant 5 minutes.

Pendant ce temps battez dans un cul-de-poule, les oeufs et le sucre. Ajoutez la farine et mélangez jusqu'à obtention d'une pâte homogène.

Mélangez le chocolat et le beurre, puis incorporez la première préparation. Mélangez bien ! Pour terminer ajoutez les pistaches grossièrement concassées.

Remplissez les empreintes et enfournez environ 12 minutes à 180°C (th.6). Laissez refroidir avant de démouler.

Source : <http://thatsamore.canalblog.com>