

## *Biscottis au Chocolat et aux Pistaches*

**Nombre de personnes: 8**

**Temps de préparation: 1 h 20 min**

### Ingrédients:

- BEURRE	55g
- CHOCOLAT FONDANT	180g
- FARINE	300g pour pâtisserie
- BAKING POWDER (FERMENT)	1/2 sachet
- SUCRE SEMOULE	85g
- FARINE DE BLE DUR	70g
- AMARETTO	3 c à café
- OEUF(S)	2
- PISTACHES	115g
- SUCRE IMPALPABLE	1 c à soupe

### Recette:

- Préchauffez le four à 160°C.
- Faites fondre le chocolat avec le beurre coupés en morceaux au micro-onde (environ 1 min 30 sec à 500W).
- Dans un plat creux, mélangez la farine avec le baking powder, la farine de blé dur, les pistaches et le sucre semoule.
- Fouettez les œufs avec l'Amaretto puis versez sur le mélange à la farine. Ajoutez également le chocolat fondu avec le beurre. Homogénéisez le tout et terminez le pétrissage à la main.
- Divisez la pâte en 2 et formez boules puis aplatissez avec vos paumes pour obtenir des pâtons de 2 cm d'épaisseur.
- Déposez-les sur une plaque munie de papier sulfurisé et enfournez pour 20 minutes.
- Retirez du four et laissez refroidir complètement (20 minutes au moins).
- Transférez sur une planche à découpez et tranchez des biscuits de 2 cm d'épaisseur. Déposez-les sur une plaque munie de papier sulfurisé.
- Enfournez de nouveau pour 10 minutes.
- Laissez refroidir puis saupoudrez de sucre impalpable avant dégustation.

