



## Biscotti aux airelles et aux pistaches

### Ingrédients :

160 grammes de farine  
60 grammes de sucre  
1/4 c.c. de levure chimique  
1/4 c.c. de bicarbonate de soude  
2 oeufs  
1/2 c.c d'arôme vanille  
40 grammes d'airelles séchées  
30 grammes de pistaches (non salée)

### Préparation :

Mettre dans un plat la farine, le sucre,  
la levure et le bicarbonate de soude, mélanger  
Ajouter les 2 oeufs et la c.c. d'arôme de vanille, mélanger jusqu'à  
obtenir une pâte homogène (assez molle et collante)  
Ajouter les airelles et les pistaches, mélanger  
Garnir une plaque avec un papier de cuisson  
Mettre la pâte sur un peu de farine et former un long boudin  
de 4-5 cm de diamètre (Sur la plaque préparée)  
Cuire dans le four préchauffé à 180 degrés pendant 15 minutes  
Sortir du four, laisser refroidir quelques minutes  
Couper en tranches d'un petit centimètre,  
remettre sur la plaque et faire dorer encore 7 minutes  
Sortir du four, placer les biscotti sur une grille, laisser refroidir

