



Les  
étoiles  
HEIDAK

# LES ÉTOILES HEIDAK

## INGRÉDIENTS

pour environ 40 biscuits

**140g de farine; 1 pincée de sel; 80g beurre froid**, en morceaux;  
**90g de sucre; 90g de pistaches**, moulues; **2 jaunes d'œufs; 0.5 à**  
**1 cuillère à soupe de lait; Décoration: 1 sachet de glaçage blanc**

## PRÉPARATION

**1.** Dans un bol, frottez rapidement la farine, le sel et le beurre avec les mains pour obtenir un mélange friable, puis incorporez le sucre et les pistaches. **2.** Ajouter les jaunes d'œufs et le lait, mélanger pour former une pâte lisse. Couvrez et placez au réfrigérateur pendant une heure.

**3.** Etalez la pâte sur un peu de farine pour obtenir une épaisseur de 5 mm et découpez des étoiles ou toute autre forme. Placez les biscuits sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé et mettez-les au frais pendant 10 minutes avant de les faire cuire.

**4.** Faites cuire les biscuits dans un four préchauffé à 180°C, au centre du four, pendant environ 12 minutes. Retirez et laissez refroidir complètement. **5.** Faites fondre le glaçage en suivant les instructions du paquet et versez-le sur les biscuits refroidis.

**Conservation:** Dans une boîte bien fermée, environ deux semaines.

**Conseils:** **1.** Ces biscuits peuvent également être réalisés avec des noisettes, des noix ou des amandes moulues au lieu de pistaches et sont parfaits pour utiliser des jaunes d'œufs.

**2.** Les biscuits sont particulièrement jolis si l'on saupoudre le glaçage encore humide de pistaches finement hachées, de perles de sucre ou de paillettes comestibles.

