

# Cookies chocolat et pignons de pin

## Dessert



Note : 1

Portions : 6 parts

Difficulté : 1

Temps de préparation : 15 min

Temps de cuisson/repos : 10 min

Calories par portion : 563 Kcal

Charge glycémique par portion: 35.964

## Les ingrédients

- 50.0 gr Sucre roux
- 0.5 u Sachet levure chimique
- 1.0 u Sucre vanillé
- 50.0 gr Sucre en poudre
- 1.0 cs Miel
- 125.0 gr Pépites de chocolat
- 1.0 u Oeuf
- 100.0 gr Beurre
- 220.0 gr Farine de blé
- 100.0 gr Pignon de pin

Préchauffez le four à 200°C (Th7)

### Préparation de la pâte à cookies

Dans un plat creux, mélangez avec un fouet rigide : le beurre ramoli, le miel et l'oeuf.

Dans un deuxième plat creux, mélangez : farine, levure et les sucres (roux, blanc, et vanillé).

Mélangez le contenu des deux plats à la main pour une pâte sableuse et bien amalgamée.

Ajoutez les pépites de chocolat et les pignons de pin.

### Cuisson

Mettez une feuille de papier sulfurisée sur la grille du four, puis faites des petits tas (à l'aide de 2 cuillères à soupe) bien espacés avec la pâte à cookies.

Enfournez 10 min.

**Présentation**

Laissez refroidir pour que les cookies durcissent un peu avant des les enlever de la plaque. A déguster avec un grand verre de lait ou avec une boule de glace à la vanille ou chocolat.