

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.