

Cookies doublement chocolat aux pignons de pin



(pour 15 cookies)

*125 g de beurre
1/2 tasse de sucre
1/2 tasse de cacao en poudre
1/2 cc d'extrait de vanille liquide
3/4 tasse de farine
1 poignée de pépites de chocolat
1 poignée de pignons de pin toastés*

Au batteur, mélangez les 4 premiers ingrédients de la liste. Ajoutez la farine et mélangez encore. Additionnez enfin les pépites de chocolat et les pignons de pin toastés. Formez une boule avec les mains de façon à bien incorporer ces derniers puis façonnez un saucisson. Placez-le dans un papier film au réfrigérateur pour 30 minutes. Découpez des tranches et posez-les sur une plaque de cuisson recouverte d'un papier sulfurisé, en prenant soin de les espacer suffisamment. Cuisez à 160/165 °C pendant 15-20 minutes.

Conseil : Les cookies restent mous à la sortie du four mais durcissent très vite en refroidissant. Veillez donc à ne pas trop les laisser dans le four !