

Cookies vanillés à la châtaigne et aux pignons

Préparation : 20 minutes

Cuisson : 25 à 40 minutes

Pour environ 15 gros cookies :

- 200 g de farine
- 200 g de châtaignes entières cuites et pelées
- 1 cuillerée à café de bicarbonate de soude
- 1 cuillerée à café de levure chimique
- 1/4 cuillerée à café de sel
- 75 g de sucre roux
- 50 g de sucre en poudre
- 1 cuillerée à café de vanille en poudre
- 3 cuillerées à soupe de sirop de châtaigne
- 50 g de flocons d'avoine
- 100 g de pignons de pin
- 1 œuf
- 100 g de beurre



1. Dans un saladier, mélanger les ingrédients secs : farine, levure, bicarbonate, sucre, sucre roux, vanille en poudre, sel, flocons d'avoine, pignons de pin. Ajouter l'œuf, le beurre coupé en morceaux et le sirop de châtaigne. Bien pétrir la pâte. Ajouter enfin les châtaignes coupées en gros morceaux.

2. Préchauffer le four sur 130°C, en position classique (pas de chaleur tournante).

3. Réaliser de boules de la taille de grosse noix et les disposer sur une tôle anti-adhésive, en veillant à bien les espacer. Enfourner pour 25 minutes si ce sont des petits cookies, 40 minutes pour des grands. En sortant, les cookies doivent être encore moelleux. Laisser refroidir sur une grille.

Remarque : la quantité de pâte doit produire environ 15 grands cookies, ou 25 cookies si vous souhaitez une taille plus petite.