Finger food

Cookies au parmesan et aux pignons

20 min	10 min	10 min	0	384
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Étape 1

Préparation des cookies salés

1. Faire ramollir le beurre à température ambiante.
2. Râper le parmesan.
3. Dans un saladier, mélanger la farine, la levure, l'œuf, le parmesan, le piment d'espelette, le sel et le poivre.
4. Ajouter le beurre et mélanger du bout des doigts, puis à la cuillère en bois.
5. Verser les pignons de pin et mélanger.
6. Former des petites boules de pâte sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier sulfurisé et les aplatir.
7. Faire cuire au four à 180°C (Th.6) pendant environ 10 minutes.

Ingrédients
pour 6 personnes

Ingrédients pour les cookies

- 200 g **Farine**
- 100 g **Beurre**
- 80 g **Parmesan**
- 2 unité(s) entière(s) **Oeuf(s) entier(s)**
- 1 c. à café **Levure chimique**
- 50 g **Pignons de pin**
- 3 c. à café **Piment d'Espelette**
- 1 **Sel**
- 1 **Poivre**