



COOKIES AU CHOCOLAT BLANC ET AUX CANNEBERGES



Facile

Préparation: 5 mn

Cuisson: 8 à 10 mn

Pour une douzaine de cookies de 7-8 cm de diamètre:

100 g de beurre mou

180 g de farine à gâteaux

100 g de sucre cristallisé

1 œuf moyen

50 g de chocolat blanc cassé en morceaux

80 g de canneberges séchées

Préchauffer le four à 180°.

Au robot si possible, mélanger rapidement tous les ingrédients en poudre avec le beurre, l'œuf les morceaux de chocolat blanc. Ajouter les canneberges séchées quand la pâte est terminée.

Réserver au frais pendant 15 mn avant de former des boules de la taille d'une grosse noix. Poser ces boules de pâte sur une plaque de cuisson en les espaçant bien (la pâte s'étale beaucoup à la cuisson) et les aplatir un peu avec le dos d'une cuillère.

Cuire environ 8 mn.