

Cookies aux Michoko & cranberries

Ingrédients pour 15 à 20 cookies :

- 125 grs de beurre demi-sel mou
- 100 grs de cassonade
- 200 grs de farine
- une pincée de sel
- 1 oeuf
- 20 Michoko
- 100 grs de cranberries

Préparation :

Préchauffez le four à 180° C.

Dans un saladier, travaillez le beurre en pommade avec une spatule en bois puis mélangez-le avec la cassonade.

Ajoutez la farine et le sel puis mélangez avec les doigts en faisant rouler l'appareil pour le sabler.

Dans un petit bol, battez bien l'oeuf puis versez-le dans la préparation et mélangez bien.

Incorporez les Michoko coupés en dés et les cranberries puis mélangez délicatement avec les doigts.

Sur une plaque, étalez une feuille de papier sulfurisé.

Façonnez des boules de pâte de la grosseur d'une belle noix et disposez-les sur la plaque en les espaçant légèrement.

Ecrasez-les légèrement.

Enfournez et laissez cuire environ 13 minutes.

Les cookies sont cuits quand le contour commence légèrement à colorer.

Laissez-les refroidir sur la plaque.