

COOKIES AUX FLOCONS D'AVOINE CHOCOLAT BLANC ET CRANBERRIES



Ingrédients pour 35 cookies :

120 g de flocons d'avoine
240 g de farine
1 sachet de levure chimique
150 g de sucre roux ou de cassonade
1 pincée de sel
2 œufs
1 cs d'extrait de vanille
150 g de beurre pommade (mou)
120 g de pépites de chocolat blanc
60 g de cranberries

- Préchauffer le four à 180°C (Th 6).
- Dans un saladier, mélanger les flocons, la farine, la levure, le sucre et le sel.
- Incorporer les œufs, la vanille et le beurre.
- Poursuivre le mélange en incorporant les pépites de chocolat, les raisins (préalablement coupés en petits morceaux) et le sucre en grains.
- Déposer la pâte sous forme de petites boules légèrement aplaties, de la taille d'une noix, sur une plaque à pâtisserie (12 cookies par plaque).
- Faites cuire 10 minutes à 180° puis laisser refroidir 5 minutes sur la plaque avant de les manipuler.