

Cookies au chocolat blanc et cranberries



<p>110 g de beurre mou 75 g de sucre brun 75 g de sucre blanc</p>	<p>→ Mélanger dans un bol</p>
<p>1 œuf</p>	<p>→ Ajouter, mélanger</p>
<p>200 g de farine ½ cc de bicarbonate de soude</p>	<p>→ Ajouter, mélanger</p>
<p>100 g de chocolat blanc 100 g de cranberries</p>	<p>→ Couper le chocolat en petits morceaux et les cranberries en deux → Ajouter à la pâte</p>
	<p>→ Former des petites boules avec la pâte à la main → Les déposer sur une plaque recouverte de papier sulfurisé → Aplatir un peu les boules</p>

Cuisson : 10 minutes à 210 °C.

Les cookies se conservent quelques jours dans une boîte hermétique.