

Cookies choco cranberries et flocons d'avoine

Waiting for the sun.
<http://waitingforthesun.caladano9.fr/>



Il vous faut pour 20 cookies

- 220 g de farine
- 100 g de beurre
- 30 g de sucre blanc
- 60 g de sucre brun
- 1/2 sachet de levure chimique
- 1 oeuf
- 60 g de flocons d'avoine
- 85 g de chocolat noir
- 70 g de cranberries séchées

Faire fondre le beurre et laisser tiédir.

Allumer le four th6, 180°C.

Dans un saladier, mélanger la farine et la levure, les sucres. Fouetter ensemble beurre tiédi et oeuf.

Les ajouter aux poudres précédemment mélangées, à l'aide d'une spatule.

Hacher le chocolat avec un grand couteau.

L'ajouter à la préparation, ainsi que les cranberries grossièrement hachées et les flocons d'avoine.

Malaxer maintenant avec les mains pour bien amalgamer tous les ingrédients.

Former de petites boules de pâtes et les déposer sur une plaque anti-adhésive.

La pâte est assez ferme, aplatir les boules de pâte sur la plaque pour leur donner la forme de cookies (elles ne s'étaleront pas d'elles-mêmes).

Enfourner pour 10 à 12 minutes. Laisser refroidir sur une grille.