

. Cookies au chunk et cranberries .



Ingrédients pour 18 gros cookies :

- 1 gros œuf
- 1 sachet de levure chimique
- 125 g de chocolat chunk
- 150 g de beurre pommade
- 150 g de sucre blanc
- 150 g de vergeoise
- 300 g de farine
- 80 g de cranberries séchées

- Dans un saladier mélanger les sucres et l'œuf, intégrer ensuite le beurre pommade bien ramolli
- Rajouter la farine et la levure tamisées, mélanger le tout de façon homogène
- Rajouter les ingrédients souhaités (cranberries et pépites de chocolat), bien incorporer dans la pâte
- Former des boulettes et les disposer sur une feuille de papier sulfurisé d'une grille allant au four
- Préchauffer le four à 180°C th. 6 et lancer une fournée de 8 minutes (7 minutes aux suivantes)
- Les cookies doivent à peine brunir, sortir la plaque du four et laisser refroidir

Astuces :

- Vous pouvez remplacer la vergeoise par du sucre roux
- Le chocolat chunk c'est des pépites carrées de chocolat au lait
- Vous pouvez ajouter n'importe quels ingrédients pourvu de respecter environ 200 g de portion

