

Cookies flocons d'avoine cranberries



Ingrédients

- 200 g de beurre MOU (demi sel pour moi)
- 200 g de farine
- ½ cuillère à café de levure chimique
- 100 g de sucre glace
- 1 cuillère à café d'extrait de vanille
- 80 g de flocons d'avoine
- 100 g de cranberries séchées
- 1 oeuf

Dans un saladier, mettre le beurre bien mou et le sucre glace et mélanger à la spatule jusqu'à ce que le mélange soit onctueux. Ajouter l'œuf et mélanger, puis ajouter la farine et la levure. Mélanger à nouveau et terminer par les flocons d'avoine et les cranberries. Former un boudin avec la pâte. Elle est très collante mais c'est normal, c'est le beurre qui fait ça.

Enrouler le cylindre de pâte dans du papier film et mettre au frigo au moins deux heures, idéalement toute une nuit.

Lorsque les cylindres de pâte ont bien durci, préchauffer le four à 180°C.

Mettre du papier sulfurisé sur une plaque de cuisson et découper de grosses tranches d'environ 8 mm et les déposer sur la plaque. Enfourner pour 12 à 15 minutes. Les cookies doivent être dorés. Attention, pas trop. Il ne faut pas oublier que les cookies vont continuer à cuire après être sortis du four.

Déposer les cookies tièdes sur une grille et attendre qu'ils aient refroidi avant de croquer dedans.