

# *Cookies aux cranberries et chocolat blanc aux amandes*

## *Pour une quinzaine de gros cookies*

*125 g de beurre mou*

*100 g de cassonade*

*1 œuf*

*100 g de flocons d'avoine*

*70g de cranberries séchées*

*190 g de farine*

*1 cuil à café rase de bicarbonate de soude*

*130 g de chocolat blanc aux amandes*

Préchauffez votre four à 180°.

Coupez le chocolat en grosses pépites.

Dans un saladier, mélangez le beurre mou et la cassonade, jusqu'à obtenir un mélange mousseux puis incorporez l'œuf.

Mélangez à part la farine, les flocons d'avoine et le bicarbonate de soude. Incorporez ce mélange au précédent avant d'ajouter les pépites de chocolat et les cranberries.

Formez des boules de pâte, aplatissez-les entre les paumes de vos mains et déposez-les sur deux plaques de four recouverte de papier sulfurisé.

Enfournez à 180°C pendant 10 à 15 minutes selon votre four et la texture que vous voulez obtenir moelleux ou plus croustillants.