

Cookies canadiens

Pour une douzaine de cookies

60g de sirop d'érable

85gde sucre

1 œuf

125 grammes de beurre mou

200 grammes de farine

1/2 sachet de levure chimique

40g de cranberries

100 g de noix de pécan

Préchauffez le four à 180°C.

Coupez grossièrement les cranberries séchées et concassez les noix de pécan.

Fouettez le sucre, le sirop d'érable et l'œuf. Ajoutez la farine, la levure et le beurre fondu. Quand la pâte est homogène incorporez les noix de pécan concassées grossièrement et les cranberries séchée.

Confectionnez les cookies à l'aide d'une cuillère à glace (ou à soupe), prenez une cuillère de pâte et déposez-la sur le papier. Aplatissez les boules de pâte et enfournez à 180°C pendant 10 minutes. Quand les contours sont bien dorés c'est prêt.