

# *Cookies à la cerise et fève tonka*

## *Pour une douzaine de cookies*

*125 g de beurre mou*

*100 g de cassonade*

*200g de farine*

*1 œuf*

*70g de cerises séchées*

*1 fève tonka*

*75g de noix de macadamia*

*100g de pépites de chocolat blanc*

Préchauffez votre four à 190°.

Dans un saladier, mélangez le beurre mou et la cassonade, jusqu'à obtenir un mélange mousseux. Incorporez l'œuf puis la farine et la fève tonka râpée.

Ajouter les pépites de chocolat, les cerises séchées et les noix de macadamia concassées. Mélangez.

Prélevez des boules de pâte, déposez-les sur deux plaques de four recouvertes de papier sulfurisé aplatissez-les légèrement avant d'enfourner à 190°C pendant 10 à 12 minutes selon votre four.