Cookies aux cranberries et noix de cajou caramélisées

**Préparation : 15 min Repos : 30 min Cuisson : 15 min**

**Ingrédients**

**Pour 32 cookies (selon la taille)**

400 g de farine

150 g de beurre ramolli

130 g de sucre roux

3 œufs

250 g de noix cranberries

150 g de noix de cajou caramélisées

1 c à café d’extrait de vanille

**Préparation**

**Préchauffage four à 180 °C (th : 6) Cuisson entre 15 min**

Avec le robot ou batteur électrique ou bien à la main, travailler le beurre avec le sucre jusqu’à obtention d’une consistance crémeuse. Ajouter les œufs, l’extrait de vanille et bien battre le tout.

Ajouter les noix de cajou caramélisées concassées grossièrement et les cranberries, puis verser la farine tamisée avec la levure et une pincée de sel tout en mélangeant. Quand la pâte est bien homogène, la placer dans le réfrigérateur 30 min.

**Disposer** des petits tas de pâte bien espacés sur la plaque du four recouverte de papier de cuisson. Les aplatir légèrement. Cuire 15 min à 20 min au four préchauffé à 180°c (TH 6).

Source : Cuisine gourmande de Carmencita