



Petits gâteaux

Cookies aux pépites de chocolat blanc et aux canneberges



50 min **30 min** **15 min** **5 min** **327**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 10 personnes

Ingrédients pour les cookies

180 g **Farine**
120 g **Beurre doux**
150 g **Chocolat blanc**
100 g **Sucre roux**
80 g **Canneberge(s) (Cranberries) séchée(s)**
50 g **Sucre semoule**
1 unité(s) entière(s)
Oeuf(s) entier(s)
10 ml **Extrait de vanille**
5 g **Bicarbonate de soude**
3 pincée(s) **Sel**
2 pincée(s) **Levure chimique**

Étape 1

Préparation du matériel et du chocolat

- 1 Préchauffer le four à 180°C (Th.6).
- 2 Étaler du papier sulfurisé sur deux plaques de four. Réserver.
- 3 Couper le chocolat en pépites à l'aide d'un couteau éminceur.

Étape 2

Préparation de la pâte à cookies

- 1 Tamiser la farine, le bicarbonate, la levure et le sel dans le bol d'un robot pâtissier.
- 2 Mélanger à l'aide du batteur plat.
- 3 Ajouter le beurre ramolli dans le bol mixeur.
- 4 Si le beurre est trop froid, le mettre pendant quelques secondes au micro-ondes jusqu'à ce qu'il devienne mou sans être fondu.
- 5 Ajouter le sucre et la cassonade dans le robot. Mélanger.
- 6 Ajouter les oeufs et la vanille. Fouetter jusqu'à obtention

d'une pâte homogène.

- 7 Ajouter les 3/4 des canneberges et des pépites de chocolat dans le bol du robot, les incorporer à l'aide d'une cuillère en bois.

Étape 3

Formation des cookies

- 1 A l'aide de deux cuillères à café, former les cookies et les déposer sur les plaques de four. Espacer chaque cookie d'environ 5 cm.
- 2 Saupoudrer les cookies de canneberges et de pépites de chocolat restantes, appuyer légèrement pour les faire coller.
- 3 Enfourner pendant environ 15 minutes jusqu'à ce que les cookies soient légèrement dorés.

Étape 4

Dressage

- 1 Décoller les cookies des plaques de four à l'aide d'une spatule, les laisser refroidir sur une grille.
- 2 Déguster les cookies tièdes ou à température ambiante.