

Cookies du matin aux cranberries et aux flocons d'avoine



Rien de tel que de bons cookies pour le petit déjeuner, pour ce réveiller en douceur et en gourmandise. J'ai repris la recette du livre "cheese-cakes, brownies, cookies & CO" en modifiant un peu la recette. Ces cookies sont vraiment très bons, très moelleux, ils ont été très apprécié !

Pour une douzaine de cookies

Ingrédients:

120g de beurre mou

120g de sucre roux

90g de miel

1 oeuf

220g de farine tamisée

60g de flocons d'avoine

60g de canberries

5g de levure chimique

Préparation:

Préchauffez le four à 160°C (th.5-6).

Battez ensemble le beurre, le miel et le sucre jusqu'à obtention d'un mélange homogène. Ajoutez l'oeuf et battez de nouveau.

Mélangez la farine avec la levure, puis incorporez-les au mélange précédent. Ajoutez ensuite, les cranberries ainsi que les flocons d'avoine en mélangeant délicatement.

Détaillez la pâte en boules d'environ 50g et posez-les au fur et à mesure sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé, en les espaçant bien les unes des autres (ne mettez pas plus de 9 cookies sur une plaque).

Enfournez et faites cuire pendant 18min, puis laissez refroidir avant de déguster ou de les mettre aussitôt dans une boîte hermétique.