

COOKIES

- 60 g de raisins secs ou de cranberries
- 75g de cassonade (sucre de canne)
- 125g de farine de blé
- un demi- paquet de levure chimique
- 60g de beurre (je prends du beurre salé)
- 2 jaunes d'œufs

1 - Dans un saladier mélanger les raisins et la cassonade

2 - Ajouter les jaunes d'œufs, le beurre ramolli, ajouter la levure et la farine

en mélangeant à chaque cuillerée

- Préchauffer le four à 200° (th7)

3 - Sur une plaque recouverte de papier sulfurisé, poser des petits tas de pate

-de la grosseur d'une noix- avec une cuillère à café en les espaçant bien

les uns des autres pour qu'ils ne se « collent » pas entre eux

- **Mettre à cuire , environ 10mn (il faut être très vigilant car les gâteaux cuisent assez vite)**
- **Les gâteaux se conservent très bien dans une boîte en métal**