



## Cookies aux Noix de Macadamia, Cranberries & au Gingembre

### Je fais comment ?

1. Préchauffer le four à 180°C. Tamiser la farine, la maizena.
2. Mélanger le beurre ramolli et les sucres. Ajouter 1 oeuf entier , 1 jaune d'oeuf et le gingembre. Mélanger.
3. Ajouter les farines, le sel, les noix de macadamia concassées et les cranberries. Mélanger.
4. Déposer des boules de pâte sur la plaque du four recouverte de papier sulfurisé beurré . Bien les espacer.

Faire cuire environ 10 minutes.

Laisser refroidir avant de les décoller ...

**Source :** Recette extraite de Prima Cuisine Gourmande

### Ingrédients

- 125g de beurre ramolli
- 120g de farine avec levure
- 50g de sucre roux en poudre
- 50g de sucre en poudre
- 1 càs de Maizena
- 2 oeufs
- 75g de cranberries séchées
- 100g de cerneaux de noix de Macadamia
- 2 càc de gingembre
- sel

Préparation : 15 mn

6 personnes