

## Cookies au chocolat blanc

.....

-150g chocolat blanc- 75g de cranberries sechees - 200g de farine - 100g de cassonade - 80g de sucre en poudre - 1/2 sachet de levure - 100g de beurre - 1oeuf - 1 pincée de sel

Hachez le chocolat blanc pas trop fin.

Melangez la farine,le sel,la cassonade,le sucre en poudre et la levure.

Ajoutez le beurre fondu,puis l'oeuf.

Ajoutez les morceaux de chocolat et les cranberries dans la pate.

Formez des boules,posez-les sur une plaque couverte de papier cuisson en les espaçant.Couvrez de film alimentaire et reservez 1h au frais.

Prechauffez le four à 200°C

Enfournez les cookies et faites les cuire 10mn environ,les contours doivent etre juste dorés.

Degustez-les tièdes ou froids.

## Langues de chat

.....

Preparation 15 mn

cuisson 8 mn

- 60g de beurre, 60g de sucre en poudre, 60g de farine, 2gouttes d'essence de vanille ou 1 sachet de sucre vanillé

Travaillez le beurre pour le rendre crémeux

Ajoutez le sucre,la vanilleet la farine.Bien melangez

Incorporez les blancs d'oeufs a peine battus a la fourchette

Mettre la pate dans une poche à douille.Etalez des batonnets de pate suffisamment espacés sur la plaque.

Enfournez cuire 7à 8 mn à four chaud ( 200° ) .Sortez les lorsque les bords sont dorés.

Bonne réception