

# Cookies chocolat blanc framboise

Pour 12 personnes  
20 min. préparation / 15 min. cuisson



## *ingrédients*

150g chocolat blanc	125g de beurre fondu	250g farine
50g framboises du jardin surgelées	125g cassonade	125g sucre
1/2 sachet de levure chimique	1 œuf	

## *Recette*

1. Dans un saladier, mélangez les ingrédients secs : la farine, les sucres et la levure chimique.
2. Ajoutez-y un œuf battu avec le beurre fondu et mélangez.
3. Incorporez le chocolat blanc coupé en grosses pépites.
4. Formez un boudin d'environ 4-5 cm de diamètre avec la pâte, et coupez des rondins d'une épaisseur de 1,5 cm, soit environ 12 rondins.
5. Disposez les rondins sur une plaque recouverte de papier cuisson et ajoutez de gros morceaux de framboises encore surgelées.
6. Cuire environ 15 minutes à 180°C (ou moins selon vos préférences).