

# Cookie cranberry et gingembre

Mélangez la farine, le sucre, la levure et le gingembre moulu.

Ajoutez-y l'huile et le lait progressivement en continuant de mélanger.

Si la pâte est trop collante, ajoutez un peu de farine.

Si en revanche elle est trop sèche, ajoutez-y du lait.

Formez des boules et déposez-les sur une plaque recouverte de papier sulfurisé.

Applatissez légèrement et insérez quelques cranberries. Faites attention à espacer assez vos cookies sur la plaque.

Enfournez 10 minutes à 180°C ou thermostat 6.

[www.laboiteasally.com](http://www.laboiteasally.com)

## Liste de course

- 200 g de farine
- 180 g de sucre
- 1/2 càc de levure
- 1 càc de gingembre moulu
- 100 ml d'huile végétale
- 125 ml de lait
- Une poignée de cranberries

