

Cookies aux raisins et à la cannelle



Pour 20 cookies

 10 minutes

 12 minutes

Facile

INGRÉDIENTS

80 g de beurre mou

125 g de cassonade

1 cuillère à café de cannelle moulue

1 œuf

150 g de farine

125 g de raisins secs

1 cuillère à soupe de lait

- 1 - Allumer le four Th 6 (180°C).
- 2 - Mettre le beurre dans une terrine.
- 3 - Ajouter la cassonade et la cannelle et battre 1 mn au fouet.
- 4 - Ajouter l'œuf et fouetter encore.
- 5 - Incorporer la farine, en remuant la pâte avec une spatule.
- 6 - Ajouter enfin les raisins et le lait et mélanger le tout.
- 7 - Déposer la pâte par petits paquets sur une plaque à pâtisserie, puis la passer au four pendant 12 mn.