



## Cookies aux pommes et au gingembre

Niveau de difficulté : facile

Temps de préparation : 20 minutes

Temps de cuisson : 15 minutes

Recette pour 8 à 10 cookies

### Ingrédients

- 100 g de beurre doux à température ambiante
- 100 g de sucre roux
- 300 g de farine
- 1 c. à café de bicarbonate
- 1/4 c. à café de sel
- 1 c. à café de gingembre en poudre
- 1 œuf entier
- 10 cl de lait
- 2 c. à café d'extrait de vanille
- 2 pommes du Limousin
- 50 g de gingembre confit
- 30 g de flocons d'avoine

1. Mélanger ensemble la farine, le bicarbonate, le sel et le gingembre en poudre. Réserver.
2. Dans le bol du robot muni du fouet, déposer le beurre mou et fouetter 2 à 3 minutes.

3. Ajouter successivement le sucre roux, l'œuf entier, l'extrait de vanille, la moitié de la farine, la moitié du lait, l'autre moitié de farine et enfin le reste du lait.
4. Râper les pommes en conservant la peau et les incorporer délicatement dans la pâte à cookies ainsi que le gingembre confit coupés en petits dés et les flocons d'avoine.
5. Préchauffer le four à 180°.
6. Couvrir 2 plaques de papier sulfurisé, à l'aide de deux cuillères à soupe former des noix de pâte en les espaçant. Cuire 12 à 15 minutes (selon la grosseur).
7. Attendre le complet refroidissement avant de manipuler les cookies.