

Cookies à la fleur d'oranger et aux pépites de chocolat au lait



Nouvelle recette de cookies ! J'avais envie de cookies simples et gourmands, c'est alors qu'il m'est venu l'idée de faire des cookies qui rappellent le cake de mon enfance, cake aux pépites de chocolat et à la fleur d'oranger. Je me demandais ce que cela pouvait donner de mettre de la fleur d'oranger dans des cookies, verdict: c'est délicieux, gourmand, doux, délicats, j'ai adoré ces cookies et je n'étais pas la seule ! Ils sont partis très vite. Parfumés, gourmands avec les pépites de chocolat au lait, moelleux, un gros miam pour ces cookies ! ;)

### **Pour une dizaine de cookies**

#### **Ingrédients:**

110g de beurre pommade

15g de fleur d'oranger

130g de sucre

1 oeuf

220g de farine

1/2 sachet de levure chimique

1 bonne pincée de sel

100g de pépites de chocolat au lait

#### **Préparation:**

Préchauffez le four à 180°C (th.6).

Dans un saladier, fouettez le beurre avec le sucre puis ajoutez l'oeuf et mélangez bien.

Ajoutez alors la farine, la levure chimique et la pincée de sel. Mélangez avec une c. à soupe. Intégrez la fleur d'oranger puis les pépites de chocolat au lait.

Déposez des boules de pâte légèrement aplaties sur une plaque de cuisson préalablement recouverte de papier sulfurisé.

Enfournez les cookies pour environ 11min.

A la sortie du four, laissez-les refroidir avant de les décoller de la plaque. Dégustez les cookies tiède ou complètement refroidis. Les cookies se gardent dans une boîte hermétique et ils ne doivent jamais rester à l'air libre.