

Cookies flocons d'avoine / orange

Encore une recette de cookies* ! Dis donc ça faisait longtemps ! Mais cette fois-ci, je change un peu car vous remarquerez qu'il n'y a pas de chocolat dans cette recette ! Incroyable ! Ces cookies, qui ne sont donc pas au chocolat je le rappelle (rire), sont **ultra "crousti crunchy"**. Bref ils croustillent bien sous la dent ! Leur délicat parfum d'orange les rend en plus **irrésistibles** ! Si vous préférez, vous avez aussi le choix de réaliser cette recette avec du citron plutôt qu'à l'orange.



Préparation : 15 min

Cuisson : 11 min

Ingrédients pour 20 gros cookies ou 35 petits (2 plaques) :

100 g de beurre mou

200 g de sucre en poudre

1 cuillère à soupe de jus d'orange

le zeste râpé d'une orange

140 g de farine

1/2 cuillère à café de bicarbonate alimentaire (ou de levure chimique)

1/4 cuillère à café de sel

80 g de flocons d'avoine

1 ou 2 cuillères à soupe de jus d'orange pour lier la pâte si nécessaire

Préparation :

1. Préchauffez votre four à 180°C (th.6).
2. A l'aide d'un batteur électrique, mélangez dans un premier saladier le beurre, ramolli au préalable au micro-ondes, et le sucre en poudre jusqu'à ce que la préparation blanchisse. Ajoutez une cuillère à soupe de jus d'orange ainsi que le zeste râpé pour parfumer, puis mélangez 30 secondes de plus.
3. Dans un deuxième saladier, tamisez la farine, le bicarbonate alimentaire et le sel. Incorporez le mélange sucre-beurre-orange et battez jusqu'à ce que la farine soit tout juste incorporée. Ajoutez enfin les flocons d'avoine et éventuellement 1 ou 2 cuillères à soupe de jus d'orange si la pâte n'est pas suffisamment liée.
4. Disposez 20 petites boules de pâte, légèrement aplaties, sur une plaque recouverte de papier sulfurisé. Faites-les cuire pendant 11 minutes selon votre four. Les cookies doivent tout juste commencer à dorer car ensuite, ils deviennent trop secs. Étant donné que les cookies sont encore mous à la sortie du four, attendez une dizaine de minutes avant de les manipuler.

* Recette trouvée sur le blog [Cakes in the city](#)