 **Cookies fraises-chocolat**



**Pour 55 cookies fraises-chocolat**  
**- 375 g de farine**  
**- 250 g de beurre  
- 300 g de cassonade  
- 1 œuf  
- 200 g de** [**chocolat**](http://recettes.de/chocolat) **blanc  
- 100 g de fraises séchées  
- ½ càc de zeste de citron  
ou** [**zestes de citron séchés**](http://croquantfondantgourmand.com/sirop-de-citron-ou-dorange/)

**La plaque du four tapissée de papier cuisson**  
**Préchauffer le four à 180°C (chaleur tournante).**

Sortir le beurre du réfrigérateur un peu à l'avance pour qu'il soit bien mou.  
Hacher le chocolat blanc en grosses pépites.  
Couper les fraises séchées en petits morceaux et les rouler dans la farine.  
Râper le zeste de citron et l'incorporer à la farine aux fraises.  
Travailler au fouet le beurre mou avec le sucre et l'œuf.  
Ajouter alors la farine (contenant les fraises et les zeste de citron) et les morceaux de chocolat.  
Travailler à a spatule ou avec le batteur K.  
On obtient un mélange granuleux.  
Façonner des boules plus ou moins grosses.  
Déposer les biscuits sur la plaque du four et les aplatir légèrement. Inutile de trop les espacer car ils ne s'étalent presque pas.  
Enfourner pour 10 minutes.  
Laisser refroidir et conserver les cookies dans une boîte métallique hermétique.