

# Bienvenue chez Christhummm

## Doowaps

*Merci à mon amie  
Brigitte pour  
sa recette !*



- 2 oeufs
  - 25 grs fleur d'oranger
  - 2 cc bruggeman
  - 500 grs farine
  - 60 grs sucre
  - 1/4 càc sel
  - 60 grs huile
  - 60/70 grs de pépites de chocolat
- mettre les oeufs, et fleur d'oranger dans le bol
  - compléter pour obtenir 300 grs
  - ajouter tout le reste sauf les pépites
  - programmer 2 minutes 30 pétrin
  - ajouter les pépites
  - 30 secondes pétrin
  - laisser lever 1h (la pâte arrive en haut du bol)
  - façonner en une douzaine de boules
  - laisser lever
  - badigeonner de jaune d'œuf dilué avec un peu d'eau
  - cuisson 15/20 mn à 180°