

Cookies Chocolat et Oranges Confites

Pour une vingtaine de cookies :

- **175 g de farine**
- **125 g de beurre mou (à température ambiante)**
- **100 g de sucre cassonade**
- **100 g de pépites de chocolat noir (ou une tablette de chocolat coupée en gros morceaux)**
- **100 g d'oranges confites ([la recette ici !](#))**
- **1 œuf**

1. Préchauffer le four à 180° en chaleur tournante.
2. Dans un saladier ou dans le bol du robot, verser le beurre et la cassonade. Battre jusqu'à obtention d'une texture crémeuse.
3. Ajouter l'œuf puis la farine et mélanger à nouveau.
4. Incorporer ensuite les pépites de chocolat et les oranges confites coupées en dés.
5. Façonner les petites boules de pâte (passer la pâte au congélateur quelques minutes si besoin) puis les disposer sur une plaque recouverte de papier cuisson.
6. Enfourner pour une dizaine de minutes jusqu'à ce que les cookies soient légèrement dorés.
7. Les sortir du four, les laisser refroidir : c'est prêt ! ☐

☐ On ne présente plus l'association du chocolat et de l'orange. Ces saveurs de saison exploseront en bouche et ces cookies auront un goût de reviens-y ! ☐



Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !

