

Cookies au chocolat

aux oranges confites & à la farine d'épeautre



Préparation :

10 minutes

Cuisson :

15 à 20 minutes

Portions :

12 à 15 cookies

Ingrédients :

- 80 g de beurre* doux
- 2 c à s de purée d'amande* complète
- 30 g de sucre de canne
- 1 œuf*
- 200 g de farine d'épeautre* T110
- 1/2 sachet de poudre à lever*
- 1 pincée de sel
- 50 g de chocolat noir* 70%
- 75 g d'écorces d'oranges confites

1. Préchauffer le four à 180°C.

2. Dans un cul-de-poule, blanchir le beurre, la purée d'amande et le sucre.
3. Ajouter l'œuf et mélanger à nouveau.
4. Incorporer la farine, la poudre à lever et la pincée de sel.
5. Concasser grossièrement le chocolat, puis l'ajouter à la pâte avec les écorces d'oranges confites.
6. Former des boules de pâte, les déposer sur une plaque de cuisson et les aplatissez légèrement.
7. Enfourner 15 à 20 minutes à 180°C.

*PEUT CONTENIR DES ALLERGÈNES

Sargé | ZAC de la Pointe, Sargé
Université | 22 bd Louis Léprince-Ringuet
République | 1 b rue Gambetta, Le Mans

Atlantides | 4 avenue d'Haouza, Le Mans
Antarès | Giratoire de César, Le Mans
Allonne | Rue de la Raterie, Allonne

↗ Plus de recettes sur
www.cuisine-moi-un-fenouil.fr