

# Cookies au chocolat

aux oranges confites & à la farine d'épeautre



## Préparation :

10 minutes

## Cuisson :

15 à 20 minutes

## Portions :

12 à 15 cookies

## Ingédients :

- 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 aplatiser légèrement.
7. Enfourner 15 à 20 minutes à 180°C.

\*PEUT CONTENIR DES ALLERGÈNES

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

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

 Plus de recettes sur  
[www.cuisine-moi-un-fenouil.fr](http://www.cuisine-moi-un-fenouil.fr)