

Cookies choco-choco-orange

(recette librement inspirée du livre de Martha Stewart *Biscuits, sablés, cookies, la Bible des tout petits gâteaux*, aux éditions Marabout)



Ingrédients :

140 g de farine
50 g de cacaco en poudre non sucré (type Van Houten)
1 petite cuillère à café de bicarbonate de soude
1 petite cuillère à café de levure
1 petite cuillère à café de sel (sauf si vous utilisez du beurre salé)
120 g de beurre (salé ou non)
300 g de sucre en poudre
2 gros œufs
100 g de chocolat noir à faire fondre
100 g de chocolat noir à casser en petits morceaux (ou 100 g de pépites)
100 g d'écorces d'orange confites coupées en petits dés

Recette :

Préchauffer le four à 160° et préparer une ou deux plaques recouvertes de papier sulfurisé.
Dans un saladier, mélanger la farine, le bicarbonate, la levure, le cacao et le sel.
Faire fondre le chocolat et le beurre, mélanger et lisser.
Mélanger le sucre, les œufs et le mélange chocolat-beurre dans un saladier, puis ajouter la farine préparée précédemment.
Verser dans la préparation les pépites de chocolat et les écorces d'orange confites coupées en petits dés, et mélanger pour bien les répartir dans la préparation.

Avec une cuillère à soupe (ou d'une cuillère à café, suivant la taille des cookies que vous souhaitez), prélever des boules de pâtes et les poser sur la place recouverte de papier sulfurisé, en espaçant bien les boules (entre 9 et 12 par plaques).
Enfourner pour 15 minutes, laisser un peu refroidir avant de les décoller et de les ranger dans une boîte avec couvercle.

Ces proportions vous permettent de faire entre 30 et 40 cookies, suivant leur taille !

Bon appétit !

Recette de Lisbei, www.ludinthemist.com.