

Cookies Orange Chocolat



POUR 20 COOKIES

TEMPS DE PRÉPARATION 20 MIN

CUISSON 8 MIN

Ingédients

220 g de farine type 55
1/2 sachet de levure chimique
50 g de sucre blanc
1 sachet de sucre vanillé
100 g de beurre salé

200 g de chocolat noir
1 c.à.s de miel
1 œuf
100 g de cubes d'écorces d'orange confite *
Fleur de sel

Recette

* disponibles à La Maison du Fruit Confit.

- 1 Mettez le four à préchauffer, à 180°C ou 200°C, selon la puissance de votre four.
- 2 Faites fondre le beurre.
- 3 Mélangez le sec : la farine, la levure et les sucres.
- 4 Ajoutez une cuillère à soupe de miel et un œuf entier. Mélangez bien.
- 5 Ajoutez les cubes d'orange à la pâte et le chocolat coupé en morceaux.
- 6 Sur du papier sulfurisé, disposez des boules de pâte de la taille d'une boule de glace.
- 7 Egouttez les fruits confits et saupoudrez-les de farine. Ajoutez-les à la pâte sans trop mélanger.
- 8 Enfournez entre 7 et 10 min : à partir de la 7e min, ne quittez pas le four des yeux et retirez-les dès que le dessus commence à peine à dorer.
- 9 Mettez à refroidir sur une grille, écrasez-les légèrement et faites pleuvoir une pincée de fleur de sel sur chaque cookie.