

Cookies aux pépites de chocolat noir fourrés à la confiture d'orange



De terribles cookies avec des grosses pépites de chocolat noir fourrés à la confiture d'orange ça vous tente ?! Je suis sûr que oui, et encore plus quand je vous dis que ces cookies sont irrésistiblement moelleux. Le duo chocolat noir-orange marche très bien comme toujours. Les pépites de chocolat fondantes s'allient à merveille avec la bonne confiture d'orange. Ces cookies (qui sont une création) ont énormément plus (en particulier à mon père ! 🍪).

Pour une douzaine de cookies

Ingrédients:

1 oeuf moyen

130g de beurre mou

100g de chocolat noir

180g de farine

1c. à café de levure chimique

100g de sucre roux

15g de cacao

Confiture d'orange

Préparation:

Coupez le chocolat noir en plus ou moins gros morceaux.

A l'aide d'un fouet, mélangez le beurre mou avec le sucre roux. Incorporez alors l'oeuf battu. Ajoutez ensuite la farine préalablement mélangée à la levure chimique et aux morceaux de chocolat. Mélangez bien.

Ajoutez le cacao en poudre et mélangez sans trop travailler la pâte de façon à obtenir une pâte marbrée. Entreposez la pâte environ 15min au réfrigérateur.

Préchauffez le four à 180°C (th.6).

Dans le creux de votre main, déposez de la pâte puis déposer 1c. à café de confiture d'orange et enfin recouvrez de pâte à cookie, formez une boule de façon à emprisonner la confiture dans la pâte puis tassez-la très légèrement. Déposez les cookies au fur et à mesure sur la plaque de cuisson préalablement recouverte de papier sulfurisé.

Enfournez les cookies pour 12min. A la sortie du four, laissez-les refroidir légèrement sur la plaque de cuisson puis dégustez-les aussitôt ou réservez-les dans une boîte hermétique.