

Cookies extra moelleux double chocolat et orange



Pour aujourd'hui je vous propose de terribles cookies suuuper moelleux dont j'ai inventé la recette au double chocolat, c'est à dire au cacao en poudre et garnis de bons gros morceaux de chocolat et le tout parfumé avec un zeste et de la confiture d'orange ! Ces cookies ont énormément plus et faut l'avouer le duo chocolat-orange marche à tous les coups !

Pour environ 11 cookies

Ingrédients:

130g de beurre mou

Le zeste d'une orange

100g de chocolat noir

50g de cacao en poudre

2c. à café de confiture d'orange

180g de farine

1c. à café de levure chimique

80g de sucre roux

Préparation:

Avec un grand couteau, coupez le chocolat noir en plus ou moins petits morceaux.

Dans un saladier, mélangez le beurre, le sucre et les zestes d'orange à l'aide d'un fouet. Ajoutez en une seule fois la farine préalablement mélangée à la levure chimique et au cacao.

Incorporez la confiture d'orange puis les pépites de chocolat noir. Mélangez sans trop travailler la pâte à l'aide d'une spatule.

Formez avec la pâte à cookies environ 11 boules, aplatissez-les légèrement puis déposez-les sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé. Placez 30min au congélateur.

Préchauffez le four à 180°C (th.6).

Enfournez les cookies pour 13min. Laissez-les refroidir 2min sur la plaque puis dégustez-les sans attendre ou entreposez-les dans une boîte hermétique.