

BISCUITS choco-orange



De: Coop La Manne

Pour :

Temps de préparation :

Temps de cuisson : 15 minutes

Instructions

- 1:**
Délayer d'abord les graines de lin dans l'eau et le jus d'orange et laisser gonfler quelques minutes.
- 2:**
Ajouter l'huile, le sirop d'érable et l'essence d'orange.
- 3:**
Mélanger pour homogénéiser les ingrédients.
- 4:**
Dans un bol, mélanger ensemble les ingrédients secs.
- 5:**
Ajouter les pépites de chocolat et l'écorce d'orange et bien enfariner.
- 6:**
Ajouter les ingrédients secs aux ingrédients liquides et bien mélanger.
- 7:**
Disposer la pâte à la cuillère sur une plaque à biscuit et cuire au four à 350F pendant environ 15 minutes.

Ingrédients

- 1/2 tasse**
Huile de tournesol
- 2/3 tasse**
Pépites de chocolat mi-amer
- 3 cuillères à table**
Eau
- 3 cuillères à table**
Graines de lin moulues
- 1/3 tasse**
Jus d'orange
- 3 cuillères à table**
Écorces d'orange confites
- 1 tasse**
Sirop d'érable
- 2-3/4 tasses**
Farine de blé à pâtisserie
- 1 cuillère à thé**
Poudre à pâte
- 1 cuillère à thé**
Soda
- 1/4 cuillère à thé**
Sel
- 1 cuillère à thé**
Essence d'orange