



## Biscuits au Chocolat et a l'Orange

Çikolatalı Portakallı Kurabiye



1 paquet de margarine ou de beurre  
1 œuf  
½ tasse de sucre en poudre  
1 tasse à thé de fécule de maïs  
1 paquet de chocolat noir (40 g)  
Le zestes d' ½ orange  
1 sachet de levure  
Farine tant que possible  
1 pincée de sel  
Pour le haut:  
1 Jus d'orange  
1 tasse de sucre en poudre

- # Mélangez dans un bol avec les doigts le beurre fondu dans un endroit temperé avec de l'amidon et du sucre en poudre.
- # Rajoutez dessus, le chocolat et l'orange rapé. Puis rajoutez de la levure mélangé avec de la farine.
- # Enfin, rajoutez de la farine tant que possible pour obtenir une pate non-collante.
- # Séparez la pate obtenu en 2 morceaux. Roulez comme un baton d'une longueur d'un metre.
- # Coupez avec un couteau avec une intervalle de 2 doigts. Faites pareil pour le second morceau.
- # Installez les biscuits dans un plat huilé. Laissez cuire dans un four préchauffé a 190 degrés pendant 15 minutes.
- # Mélangez le sucre en poudre et le jus d'orange.
- # Des la sortie du four, versez le mélange sur les biscuits.
- # Servez apres 1 heure.

**N-B: Vous pouvez utiliser du chocolat blanc pour que les cookies soient d'une apparence clair.**