

J'ai vu ces beaux biscuits chez [Jasmine](#). Ils avaient l'air alléchants!! J'en bavais presque!!! Dans sa publication, elle mentionnait que ces biscuits goûtaient à s'y méprendre à la friandise glacée. Elle avait tout à fait raison!!!

Si vous faites un régime, tenez-vous loin de ceux-ci!! Il faut les cacher pour ne pas tous les manger!!! Ils sont moelleux et tendres à l'intérieur...même lorsque refroidis.

### **Ingrédients**

- 1 3/4 tasse de farine tous usage non blanchie
- 1 c. à thé de fécule de maïs
- 1/2 c. à thé de poudre à pâte
- 1/4 c. à thé de bicarbonate de soude
- 1/2 c. à thé de sel
- 1/2 tasse de beurre non salé, fondu et tempéré (le mien n'était pas fondu, juste tempéré)
- 1/2 tasse de sucre
- 1/2 tasse de cassonade blonde bien tassée
- 1 gros oeuf
- 1/2 c. à thé d'extrait de vanille pure
- 1 c. à thé d'essence d'orange
- Le zeste d'une grosse orange, râpé finement
- 1 tasse bien débordante de morceaux de chocolat blanc

### **Préparation**

1. Préchauffer le four à 350F avec la grille au centre. Tapisser 2 grandes plaques à biscuits de papier parchemin. Réserver.
2. Dans un bol, mélanger ensemble la farine, la fécule de maïs, la poudre à pâte, le bicarbonate de soude et le sel. Réserver.
3. Dans un autre bol, battre le beurre, le sucre et la cassonade au batteur électrique 3 minutes ou jusqu'à ce que le mélange soit pâle et léger. Ajouter l'oeuf, puis la vanille, l'essence et le zeste d'orange. Ajouter les ingrédients secs en battant juste assez pour mélanger le tout. Incorporer les morceaux de chocolat à la cuillère de bois en mélangeant bien.
4. Déposer la pâte par cuillerées sur les plaques préparées en laissant environ 2 pouces d'espace entre chaque biscuit. Les aplatir légèrement avec les doigts.
5. Enfournier les plaques une à la fois pour 10 minutes, pas plus. Le centre du biscuit paraîtra mou mais se raffermira en refroidissant. Laisser tiédir sur la plaque 1 minute puis transférer sur une grille pour laisser refroidir complètement.

*Note de Jasmine: Les biscuits se conservent quelques jours dans un contenant hermétique, avec un petit bout de pain pour conserver le côté moelleux.*

Préparation: 10 minutes

Cuisson: 10 minutes par fournée

Quantité: 30