

## Cookies moelleux orange et noix de pécan



(pour 16)

*1 tasse de noix de pécan hâchées  
1/3 tasse de sucre  
1 cc de zeste d'orange  
1 cc d'extrait d'orange  
1 blanc d'œuf  
sucre glace (facultatif)*

Mixez les noix de pécan et le sucre jusqu'à l'obtention d'une texture proche d'un sable. Transférez dans un saladier, ajoutez le zeste et l'extrait d'orange. Ajoutez le blanc d'œuf, en mélangeant jusqu'à ce qu'une pâte fine (molle) se forme. Couvrez et réfrigérez au moins 2 heures.

Préchauffez le four à 175 °C.

Posez une feuille de papier sulfurisé sur une plaque de cuisson. Mesurez 16 cuillères à café bombées de pâte. Roulez-les en boule. Placez-les sur le papier en les séparant de 5 cm. Cuisez 8 à 10 minutes. Laissez refroidir avant de les retirer de la plaque. Saupoudrez de sucre glace si vous le souhaitez.

Calories : 130 cal pour 2 cookies.

