

# PETITS SABLES A L'ORANGE AMERE



## Ingrédients

30 gr de cacao  
140 gr sucre  
130 gr de beurre mou  
2 jaunes d'oeufs  
200 gr de farine  
4 c s de marmelade d'orange amère ou des morceaux d'oranges confites

## Préparation

Préchauffer le four à 210°

Mélanger dans un bol le beurre et le sucre.

Ajouter les jaunes d'oeufs, la farine et la cacao.

Mélanger pour obtenir une pâte sableuse.

Former une grosse boule et laisser reposer 1 heure au frais.

Former une trentaine de petites boules avec les mains.

Enfoncer le pouce dans chaque boule pour faire un petit creux.

Déposer les boules sur une plaque anti-adhésive et remplir chaque trou avec un peu d'orange.

Faire cuire 8 mn.

Laisser refroidir .