

INGRÉDIENTS	QUANTITÉS
Œuf	1
Sucre roux	100 g
Vergeoise brune	50 g
Farine	200 g
Poudre d'amandes	100 g
Poudre de noisettes	50 g
Beurre mou	100 g
Chair de potiron	100 g
Pépites de chocolat	100 g
Orange	1
Levure	½ sachet
Bicarbonate alimentaire	½ sachet

- 1.**Éplucher le potiron, râper la chair et réserver.
- 2.**Dans un grand saladier, mélanger la farine, la levure, le bicarbonate, les sucres, les amandes, les noisettes.
- 3.**Ajouter le zeste d'orange, puis l'œuf battu et le beurre ramolli.
- 4.**Bien mélanger le tout puis incorporer délicatement la chair de potiron râpée et les pépites de chocolat.
- 5.**Sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier sulfurisé, déposer des petites boules de pâtes et les aplatir légèrement avec la paume de la main. Les espacer de 3 – 4 cm.
- 6.**Enfourner à four chaud (185 °, th 6) pour 12 à 15 min de cuisson.
- 7.**Laisser reposer à la sortie du four pour qu'ils durcissent.