

Aux Petits Bonheurs d'Ottoki...

<http://bonheursdottoki.canalblog.com/>

Recette adaptée au KitchenAid

### Cookies citron abricot chocolat de Cléa

Les cookies de Cléa sont très particuliers car le beurre est remplacé par de la purée d'amande. Ils sont croustillants à l'extérieur et moelleux dedans !



#### Pour 20 cookies

1 zeste de citron  
150 g de farine de blé T80 (farine bise)  
1 cc de poudre à lever (j'ai mis de la levure chimique)  
70 g de sucre de canne blond (cassonade)  
60 g de purée d'amande blanche  
2 CS d'huile d'olive  
1 œuf entier  
4 gouttes d'essence de citron (j'ai mis de l'arôme naturel à la place)  
30 g de dés d'abricot confits  
40 g de pépites de chocolat noir

Dans un saladier ou dans le bol de votre robot (KitchenAid : VIT 2 pendant 1 à 2 min), mélanger tous les ingrédients sauf les pépites et dés d'abricot confits.



Préchauffer le four à 180°C.

Façonner un boudin que vous laisserez au frigo pendant environ 30 min.

*Perso, je n'ai pas réussi à faire de boudin car la pâte s'effritait trop. J'ai donc pris des petits morceaux de pâte dans le creux de ma main que j'ai aplati.*

J'ai ajouté les dés d'abricot et les pépites de chocolat au centre puis j'ai refermé le tout, et aplati de nouveau pour former un cookie.

Déposer chaque cookie sur la plaque de votre four chemisée d'une feuille de cuisson ou sur la toile Silpat (Demarle). Cuire environ 10 à 15 min selon le four.

**Remarque :** Si vous n'avez pas de purée d'amande, vous pouvez la faire vous-même, dans votre Thermomix....la recette est postée par Docdom, sur le forum de Supertoinette.