 **Petits fours chocolat orange**

[](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2020/11/petits-fours-chocolat-orange-p1270724-r-scaled.jpg) **Pour 24 petits fours**

**- 75 g de beurre pommade**  
**- 60 g de** [**cassonade**](https://recettes.de/cassonade)  
**- 1 œuf**  
**- 75 g de farine T 45**  
**- 60 g de** [**pépites de chocolat**](https://recettes.de/pepites-de-chocolat)  
**- 60 g de dés  d’écorces d'**[**oranges confites**](https://recettes.de/orange-confite)

**Empreintes à mini tartelettes**  
**Préchauffage du four à 185° C** [Position four chaleur tournante _png](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)

Travailler au fouet le beurre et la cassonade pour obtenir une crème onctueuse.  
Ajouter l'œuf et fouetter encore.  
Ajouter la farine et mélanger pour obtenir une pâte lisse.  
Incorporer les pépites de chocolat et les dés d'écorces d'oranges, mélanger à la spatule.  
Répartir la pâte dans les empreintes.  
Enfourner pour 10 minutes environ.  
Démouler les petits fours sur une grille et laisser refroidir.