**Biscuits croquants à l'orange confite**

[](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2021/10/biscuits-croquants-a-lorange-confite-p1020979-r-copy.jpg) **Pour 60 Biscuits**

**La veille ou quelques heures avant :**

**La pâte :  
- 80 g de beurre doux**  
**- 60 g de sucre**  
**- 60 g de** [**cassonade**](https://recettes.de/cassonade)  
**- 60 g d'eau**  
**- 240 g de farine**  
**- 80 g d'écorces d'**[**orange confites**](https://recettes.de/orange-confite)

**un moule étroit et long**  
**Pour moi une boîte en plastique de 24 cm x 5,5 chemisée de papier film**

Couper les oranges confites en petits dés.  
Mettre dans une casserole le beurre, le sucre, la cassonade et l'eau.  
Faire chauffer à feu doux sans ébullition jusqu'à ce que l'ensemble soit fondu.  
Retirer du feu et ajouter toute la farine.  
Bien mélanger à la cuillère.  
Incorporer les dés d'écorces d'orange confites et bien mélanger.  
Verser la pâte dans le moule, tasser et lisser avec le dos de la cuillère.  
Replier le papier film sur le dessus.  
Laisser reposer au réfrigérateur 2 heures au minimum (pour moi jusqu'au lendemain).

**Le lendemain :**

**Les biscuits :**

**La plaque du four tapissée de papier cuisson**  
**Préchauffage du four à 160°C**[Position four chaleur tournante _png](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)

Démouler la pâte sur la planche à découper.  
Découper à l'aide d'un couteau bien tranchant des tranches fines ( ≅ 2 mm).

Déposer les biscuits sur la plaque.  
Enfourner pour 15 minutes.  
Faire glisser la feuille sur le plan de travail et laisser complètement refroidir.  
Conserver dans une boîte métallique.