

Crinkles

AU CHOCOLAT



Réalisation

15 min

Repos

30 min

Cuisson

11 min

INGRÉDIENTS

- 190g de farine
- 50g de cassonade
- 30g de beurre
- 2 oeufs
- 200g de chocolat
- Du sucre glace
- 1/2 sachet de levure chimique
- 1 pincée de sel

USTENSILES

- 1 fouet ou batteur électrique
- 1 plaque de cuisson
- 1 saladier

RECETTE

- 1 Fais fondre le beurre avec le chocolat au bain-marie ou au micro-onde.
- 2 Fouette les oeufs et le sucre au batteur ou au fouet.
- 3 Ajoute le mélange beurre/chocolat au mélange oeufs/sucre.
- 4 Ajoute la farine, la levure et le sel. Mélange bien.
- 5 Laisse la pâte reposer au frigo pendant au moins 30 minutes.
- 6 Forme des boules avec la pâte. Dispose-les sur une plaque recouverte de papier sulfurisé.
- 7 Saupoudre de sucre glace.
- 8 Enfourne 10 minutes à 180°C.

