

Difficulté ★★★

Crinkles chocolat



10 crinkles



35 min



12 min



1h

INGREDIENTS

200 g de chocolat noir

50 g de beurre

2 oeufs

70 g de sucre

1 pincée de sel

190 g de farine

5 g de levure chimique

100 g de sucre glace



INSTRUCTIONS

- Commence par verser le chocolat grossièrement concassé et le beurre dans un bol, puis, fais fondre le tout au micro-onde ou au bain marie.
- Place le tout de côté et laisse redescendre en température pendant 15 minutes.
- Dans un second bol, fouette énergiquement les oeufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange devienne mousseux.
- Verse le mélange chocolat/beurre et fouette jusqu'à ce que ton mélange soit bien homogène.
- Ajoute la farine, la levure, la pincée de sel et travaille le tout à la maryse jusqu'à l'obtention d'une pâte bien lisse.
- Recouvre le bol de papier film alimentaire et place-le 1 heure au réfrigérateur pour que la pâte se raffermisse.
- Préchauffe le four à 180°.
- Sors ta pâte du réfrigérateur, avec celle-ci, forme des boules de pâte de la taille d'une noix et roule-les dans le sucre glace.

- Dépose-les sur une plaque recouverte de papier cuisson en les espacant bien et aplatis-les légèrement.
- Enfourne pendant 12 minutes.
- À la sortie du four, laisse refroidir les Crinkles sur une grille avant de les déguster !

CONSERVATION

Les Crinkles se conservent à température ambiante, dans une boite hermétique ou un bocal en verre, jusqu'à 15 jours !