

CRAQUELÉS AU CHOCOLAT (CRINKLES)

Ingrédients

Pour environ 40 biscuits

200 g sucre en poudre

200 g chocolat noir

50 g de beurre demi-sel découpé en dé

2 œufs

1 sachet sucre vanillé

220 g farine

1 sachet levure chimique

1 pincée sel



Recette

2.mettre 100 g de sucre dans le bol mixer 10 s vit 9 et réserver pour la fin

3.mettre le chocolat en morceaux le réduire en poudre 10 s vit 9

4.ajouter le beurre en morceaux et fondre 2 min 50* vit 2

5.ajouter les œufs, les autres 100 g de sucre, le sucre vanillé mélanger 30 s vit 4

6.ajouter le sel, la farine, la levure mélanger 15 s vit 5

7.mettre la pâte dans un saladier recouvert d'un film 1 heure au frigo

8.préchauffer le four à 170* (th5-6)

9.former des boulettes de la taille d'une noix avec la pâte et les rouler dans le sucre glace

10.les disposer sur du papier cuisson ou tapis

11.faire cuire 10-15 min

12.laisser refroidir et déguster

Retrouvez les mêmes petits gâteaux au citron [ici](#)

LE CONSEIL DE TEF

Rangés dans une boîte métallique ils se conserveront jusqu'à 7 jours

PRECISION

Les "Chocolate Crinkles" sont des sortes de cookies enrobés de sucre glace, qui deviennent craquelés à la cuisson.