

craquelés au chocolat (Crinkles)

Ingredients
50g de beurre
200g de chocolat noir
2 oeufs
50g de sucre
1/2cuillère à café de levure chimique
190g de farine
du sucre glace

Étape de la recette

Faire fondre le beurre et le chocolat en morceaux ensemble au micro onde ou au bain marie

Fouetter les oeufs et le sucre jusqu' blanchissement

Puis ajouter le mlange beurre/chocolat fondu

Incorporer la farine et la levure en mlangeant jusqu' obtention d'une prparation homogne

Mettre 1h au frais

Prchauffer le four 180C

Faire des boules, les rouler dans le sucre glace et enfourner pour environ 12 minutes (suivant la taille des boules)

@ 2021 - 2026 | Tous droits réservés | https://tout-gourmand.fr | Création https://lesage-david.fr