

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

Dans le bol mettre le beurre et le chocolat en morceaux 6s/vitesse 5 puis 2 minutes/70C/vitesse 2

Transvaser le contenu et nettoyer le bol

Dans le bol mettre le fouet, le sucre et les oeufs 2 minutes/vitesse 3,5

Verser le mlange beurre/chocolat 10s/vitesse 3,5

Enlever le fouet

Ajouter le reste des ingrdients 20s/vitesse 3

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