

Crinkles (Craquelés) au Chocolat Noir

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 2 h 45 min

Ingrédients:

- CHOCOLAT FONDANT	200g noir
- BEURRE	50g
- SUCRE SEMOULE	100g
- OEUF(S)	2
- ESSENCE DE VANILLE	1 c à café
- FARINE	190g
- BAKING POWDER (FERMENT)	1 c à café
- SEL	1 pincée
- SUCRE IMPALPABLE (OU GLACE)	50g

Recette:

- Concassez le chocolat dans une casserole et joignez-y le beurre coupé en petits morceaux. Faites fondre doucement au bain-marie jusqu'à obtention d'une texture lisse. Homogénéisez.
- Dans un plat creux, fouettez les œufs avec le sucre semoule jusqu'à ce que le mélange blanchisse puis ajoutez la vanille et le mélange au chocolat refroidi. Fouettez énergiquement.
- A l'aide d'une spatule, ajoutez la farine, le sel et le ferment pour former une pâte lisse.
- Réservez au frigo pour 2 heures.
- Après ce temps de repos, préchauffez le four à 200°C.
- Placez le sucre impalpable dans un ramequin.
- Formez des boules de pâtes de la grosseur d'une noix et roulez-les dans le sucre impalpable.
- Déposez-les alors sur une plaque de cuisson munie de papier sulfurisé.
- Enfournez pour 12 à 14 minutes.
- Sortez du four et laissez refroidir avant de déguster.



Remarque:

Pour 30 crinkles