

Biscuits Croquants-Fondants (Crinkles) au Chocolat

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 h 30 min

Ingrédients:

- CHOCOLAT FONDANT	100g
- BEURRE	25g
- CASSONADE BRUNE	50g
- VANILLE (AROME NATUREL)	1 c à café
- OEUF(S)	1
- FARINE	100g
- BAKING POWDER (FERMENT)	1 c à café
- SUCRE IMPALPABLE (OU GLACE)	1 c à soupe

Recette:

- Dans un plat creux, fouettez l'œuf avec la cassonade et la vanille.
- Concassez le chocolat dans un plat creux et joignez-y le beurre coupé en petits morceaux. Faites fondre doucement au micro-onde. Homogénéisez.
- Intégrez le mélange chocolaté dans l'œuf et le sucre. Fouettez énergiquement.
- A l'aide d'une spatule, ajoutez la farine et le ferment pour former une pâte lisse.
- Réservez au frigo pour 1 heure.
- 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 (environ 12 pièces) et roulez-les dans le sucre impalpable.
- Déposez-les alors sur une plaque de cuisson munie de papier sulfurisé.
- Enfournez pour 10 à 12 minutes.
- Sortez du four et laissez refroidir avant de déguster.

Remarque:

Pour 12 biscuits.

