

Craquelés au Chocolat Noir et Mélange de Fruits Confits

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 h 30 min

Ingrédients:

- CHOCOLAT FONDANT	100g
- BEURRE	25g
- CASSONADE BRUNE	50g
- OEUF(S)	1
- FARINE	100g
- BAKING POWDER (FERMENT)	1 c à café
- SUCRE IMPALPABLE (OU GLACE)	1 c à soupe
- FRUITS CONFITS	30g de cocktail en petits dés + un peu

Recette:

- Si ce n'est fait, coupez les fruits confits en petits dés.
- Dans un plat creux, fouettez l'œuf avec la cassonade et les dés de fruits confits.
- 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 à 14 pièces) et roulez-les dans le sucre impalpable.
- Déposez-les alors sur une plaque de cuisson munie de papier sulfurisé. Surmontez chaque boule de pâte sucrée avec un ou deux dés de fruit confit.
- Enfournez pour 10 à 12 minutes.
- Sortez du four et laissez refroidir avant de déguster.

Remarque:

Pour 12-14 biscuits.
A partir de DE-610

