

Crinkles Blancs au Caramel

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 h 30 min

Ingrédients:

- CHOCOLAT BLANC	120g
- BEURRE	25g
- CASSONADE BLANCHE	50g
- OEUF(S)	1
- AROME CARAMEL BEURRE SALÉ	1 c à café
- CARAMEL	30g (éclats)
- FARINE	120g
- 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 l'arôme de caramel beurre salé.
- 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, intégrez la farine, les éclats de caramel et le ferment pour former une pâte lisse.
- Réservez au frigo au moins 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 14-15 pièces) et roulez-les dans le sucre impalpable.
- Déposez-les alors sur une plaque de cuisson munie de papier sulfurisé, en les espaçant assez bien (les boules vont s'étendre).
- Enfournez pour 11 à 12 minutes.
- Sortez du four et laissez refroidir avant de déguster.

