

Craquelés (Crinkles) Menthe-Chocolat

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 h 30 min

Ingrédients:

- FARINE	100g
- CASSONADE BLANCHE	50g
- CACAO AMER EN POUDRE	2 c à soupe
- BAKING POWDER (FERMENT)	1 c à café
- SEL	1 pincée
- OEUF(S)	1
- BEURRE	25g
- PÉPITES DE CHOCOLAT	75g
- SIROP DE MENTHE	2 c à soupe
- SUCRE IMPALPABLE (OU GLACE)	1 c à soupe
- CHOCOLAT NOIR À LA MENTHE	en garniture

Recette:

- Dans un grand bol, mélanger la farine avec la cassonade, le cacao, la levure chimique et le sel.
- Dans un petit bol, battez les œufs et ajoutez la vanille.
- Verser l'œuf ainsi que le beurre fondu dans le grand bol. Homogénéisez à la spatule.
- Incorporez les pépites de chocolat et le sirop de menthe.
- Couvrez d'un film alimentaire et placez au frigo pendant 1 heure.
- Après ce temps, 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).
- Enfourez pour 13 à 14 minutes.
- Entre temps, cassez le chocolat à la menthe en petits carrés.
- Sortez les biscuits du four, plantez un petit carré de menthe-chocolat dans chaque biscuit et laissez complètement refroidir avant de déguster.

