

Recette proposée par Marie-Ange Mercy

Crinkles au chocolat

Ingrédients (pour 6 personnes)

- 200 g chocolat noir à 70 %
- 100 g de sucre en poudre
- 1 cuillère à café rase de vanille en poudre
- 210 g de farine
- 1 pincée de sel
- 1 cuillère à café rase de levure chimique
- 50 g beurre demi-sel
- 2 œufs
- sucre glace

Préparation (1h15 - Cuisson 12 min)

Au bain marie, faire fondre le beurre et le chocolat noir.

Pendant ce temps, faire mousser et monter en volume les œufs, le sucre et la vanille au batteur à vitesse maximum.

Mélanger les 2 appareils.

Tamiser ensemble farine + sel + levure chimique ; les ajouter au mélange et mélanger 15 secondes au batteur.

Filmer le mélange et le laisser refroidir au réfrigérateur 1 heure.

Préchauffer le four à 170 °C (thermostat 5-6).

Préparer une assiette creuse avec un fond de sucre glace

Faire des petites boules de la taille d'une petite noix et les rouler dans le sucre glace.

Les déposer sur une grille (sur du papier alu ou feuille de cuisson) et les cuire 12 min au four.

