



CRINKLES AU CHOCOLAT

INFORMATIONS :

- 30mn de préparation
- Niveau débutant
- 12 crinckles

INGRÉDIENTS :

- 100g de cacao amer
- 300g de farine
- 5g de sel
- 1 sachet de levure chimique
- 60g de beurre
- 300g de sucre
- 15g de vanille liquide
- 4 oeufs
- 50g de sucre glace



RÉALISATION DES CRINKLES :

Mélanger 100g de cacao amer, 300g de farine, 5g de sel et 1 sachet de levure chimique.

Dans un autre récipient, crèmer 60g de beurre mou avec 300g de sucre et 15g de vanille liquide. Intégrer 4 oeufs entiers et fouetter jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène.

Incorporer, progressivement, le mélange de poudres (cacao, farine, sel et levure) dans la pâte, en terminant avec une maryse lorsque le mélange commence à s'épaissir.

Laisser refroidir 1h au congélateur.

Lorsque la pâte est refroidie, former des petites boules de pâtes avec les mains, les enrober de sucre glace et les déposer sur une plaque de cuisson et un tapis en silicone, pour une cuisson optimale.

Enfourner 15mn à 180°.

