

CRINKLES AU CHOCOLAT



Recettes100faim.fr

Pour 25 crinkles | Préparation : 10 minutes | Repos au frais : 1h | Cuisson au four : 10 à 12 minutes

Chocolat noir 200g • Beurre ½ sel 50g • Farine blanche 200g • 2 œufs • Sucre glace 20g

Cassonade ou sucre roux (ou rapadura, muscovado, sucre de coco) 50g

Arôme liquide au choix : vanille, pistache, framboise

1. Au bain-marie ou au micro-ondes : faire **fondre** le beurre et le chocolat.
2. Dans un **saladier** : **fouetter** le sucre et les œufs. Ajouter d'abord le chocolat et le beurre fondu et fouetter. Puis ajouter la farine et mélanger avec une **spatule** en bois ou en silicone.
3. Couvrir et laisser reposer **1h au frais** : la pâte doit durcir un peu (si vous ne laissez pas reposer la pâte, les crinkles n'auront pas cet effet craquelé...).
4. Préchauffer le four à **180°C**.
5. Former des **boulettes** entre les mains et les **rouler** dans du sucre glace. Placer les boules sur une plaque à pâtisserie.
6. Laisser cuire **10 minutes** (un peu fondants) **à 12 minutes** (plus croquants), sortez les crinkles du four et les laisser **reposer** 10 minutes avant de déguster.

CONSEILS ET ASTUCES DE DIÉTÉTICIENNE :

- Tester aussi ma recette de [crinkles au citron](#) sur le blog !
- Pour les gourmands, ajouter des **pépites** 3 chocolat dans la pâte avant de former des boules.
- **Conservation** à température ambiante, environ 1 semaine dans une boîte hermétique.

