

Biscuits Crinkles au chocolat

Recette anglo-saxonne

Réalisation

Difficulté : facile
Préparation : 25 min
Cuisson : 11 min
Repos : 2 h
Temps Total : 2 h 36

Ingrédients pour 4 personnes

190 g de farine
80 g de cassonade
2 oeufs
200 g de chocolat
1/2 cuillère à café de poudre à lever
50 g de beurre
du sucre glace



Préparation

- 1 - Faire fondre le beurre et le chocolat et bien mélanger pour obtenir un mélange bien lisse.
- 2 - Mélanger le sucre et les oeufs. Y ajouter le mélange beurre/chocolat. Ajouter la farine et la levure. Placer la pâte obtenue au frigo pour 2 heures.
- 3 - Sortir la pâte du frigo. Préchauffer le four à 180°. Dans une assiette creuse, verser du sucre glace. Former des boules de la grosseur d'une noix avec la pâte jusqu'à épuisement, et les rouler dans le sucre glace.
- 4 - Enfourner les crinkles pour 11 min. Ils vont un peu s'étaler à la cuisson. Les sortir du four et les laisser refroidir avant dégustation (ils vont un peu durcir en surface mais restent moelleux à l'intérieur).