Crinkles au chocolat

Ingrédients pour 8 personnes

200g de chocolat

50g de beurre

2 œufs

80g de cassonnade

1 sachet de sucre vanillé

½ cuillère à café de levure

190g de farine

1 pincée de sel

Sucre glace

Faire fondre le chocolat avec le beurre au micro-onde. Battre les sucres avec les œufs jusqu’à ce que le mélange blanchisse. Verser le chocolat. Incorporer la farine, la levure et le sel. Bien mélanger et réserver 1h au frigo.

Former des boules de pâtes, les rouler dans le sucre glace. Les aplatir légèrement sur une plaque.

Cuire 9min à 180°C.

Crinkles au chocolat

Ingrédients pour 8 personnes

200g de chocolat

50g de beurre

2 œufs

80g de cassonnade

1 sachet de sucre vanillé

½ cuillère à café de levure

190g de farine

1 pincée de sel

Sucre glace

Faire fondre le chocolat avec le beurre au micro-onde. Battre les sucres avec les œufs jusqu’à ce que le mélange blanchisse. Verser le chocolat. Incorporer la farine, la levure et le sel. Bien mélanger et réserver 1h au frigo.

Former des boules de pâtes, les rouler dans le sucre glace. Les aplatir légèrement sur une plaque.

Cuire 9min à 180°C.