

Ça y est ! Les cloches de Pâques sont passées ! Et, comme chaque année, elles ont été généreuses. Après la ruée sur les œufs, lapins, cocottes et autres sujets en chocolat, les yeux sont devenus plus gros que le ventre ! Une seule devise : ne pas gaspiller tout ce chocolat !



Pour ce mois d'avril, nous vous proposons cette recette de petits biscuits chocolatés, originaux et mignons, moelleux à cœur, avec une texture de mousse au chocolat ! Faciles à préparer, ils ne demandent qu'une chose : être mangés



Crinkles

Biscuits craquelés au chocolat

Ingrédients : *Pour 10 parts*

- * 200 g de chocolat noir
- * 50 g de beurre
- * 2 œufs
- * 80 g de sucre en poudre
- * 1 sachet de sucre vanillé
- * ½ cuillère à café de levure chimique
- * 190 g de farine
- * 1 pincée de sel
- * Sucre glace (pour l'enrobage)



Préparation : 15 minutes **Cuisson :** 12 minutes

- Au micro-ondes ou au bain-marie, faites fondre le chocolat et le beurre ensemble.
Au robot ou avec un fouet électrique, mélangez vigoureusement les œufs, le sucre en poudre et le sucre vanillé jusqu'à obtenir un mélange mousseux. Ajoutez le chocolat fondu, mélangez.
Rassemblez la farine, la levure et le sel et versez petit à petit au précédent mélange.
Filmz votre bol et réservez 1 heure au minimum au réfrigérateur pour que la pâte durcisse.
- Sortez votre préparation du réfrigérateur, et formez des boules de pâte entre la paume de vos mains, roulez-les dans le sucre glace et disposez-les sur la plaque de cuisson en les espaçant car les biscuits vont légèrement s'étaler à la cuisson. Enfournez pour 12 minutes environ à 180°C.
- A déguster avec un bon verre de lait !