

CRAQUELÉS AU CHOCOLAT

Ingrédients :

200g de chocolat pâtissier

50g de beurre

2 œufs

100g de sucre en poudre

210g de farine

1 sachet de levure chimique

50g de sucre glace

Préparation :

Faites fondre le chocolat avec le beurre au bain marie remuez 2à3 fois

Dans un saladier mélangez les œufs et le sucre puis ajoutez le chocolat fondu

Incorporez la farine et la levure jusqu'à ce que le mélange soit homogène

Couvrez et mettez au frigo 45 mn

Préchauffez votre four à 180 *C

Formez des boules de la taille d'une noix avec votre préparation et enrobez les de sucre glace

Les disposer sur votre toile de cuisson cuire 12 mn

Bonne dégustation