

Crinkles ou Craquelés au chocolat sans gluten ni lactose

Cilou & ses Aiguilles



200 g chocolat noir
50 g margarine sans lactose (St Hub bio)
2 œufs
60 g sucre fleur de coco
1/2 cc levure sans gluten
1 pincée de sel
190 g farine → 100 g riz complet
→ 50 g coco
→ 40 g pois chiche

Faire fondre le chocolat avec la margarine
puis ajouter les œufs hors du feu puis le
reste des ingrédients, vous obtenez une
pâte qui se tient bien.

Une heure au frigo.

Faire des boules d'environ 25 g que l'on
roule dans le Sucre glace (le maaaaal 🍷



12 minutes à 170 degrés