

Bienvenue chez Christhummm

<http://www.christhummm.canalblog.com/>

~~ Chocolate crinkles de Syringis ~~



225 grs de chocolat noir
60 grs de beurre
100 grs de sucre
3 œufs
2 cac d'extrait de vanille
210 grs de farine
1 pincée de sel
1 sachet de levure chimique
sucre glace pour rouler les biscuits

Faire fondre au bain-marie, le beurre avec le chocolat.
Battre les œufs et le sucre jusqu'à ce que le volume triple et blanchisse. Ajouter le chocolat, mélanger délicatement. Tamiser ensemble la farine, la levure et le sel. Ajouter au mélange précédent en remuant pour obtenir une préparation homogène. Mettre à durcir au frigo pour quelques heures ou mieux, pour la nuit.

Faire de petites boules, les rouler dans le sucre glace et les disposer sur une plaque garnie d'un papier sulfurisé.

Faire cuire dans un four préchauffé à 170° pendant 8 à 10 min. Il ne faut pas les faire trop cuire pour garder la texture un peu fondante.

Christhummm