

Chris cuisine, quelque part en Normandie



Passionnée de cuisine, conseillère Guy Demarle depuis juin 2013 en Haute Normandie, j'ai créé ce blog pour partager avec vous ma passion !



CRINKLES

Temps de préparation : 5 mn

Temps de cuisson : 12 mn

Temps de pause : 1 heure

Nombre de Smart Point : 2SP par crinkles

Nombre de personnes : 24



Le marché :

- 50 g de beurre à 41%
- 200g de chocolat
- 2CC d'édulcorant liquide ou 100G de sucre
- 2 oeufs
- 1cc de vanille liquide
- 210g de farine
- 1cc de levure
- Sucre glace pour la couverture

Préparation :

1. Faire fondre le chocolat et le beurre au micro-onde pendant 1 minute
2. Dans un cul de poule, mélanger les œufs avec le sucre et la vanille.
3. Ajouter le chocolat fondu puis la farine avec la levure.
4. Couvrir le récipient et le laisser au frigo pendant 1 heure. Il faut que la pâte durcisse.
5. Préchauffer le four à 170° ;
6. Au bout d'1 heure, mettre du sucre glace dans une assiette, faire des petites boules de la taille d'une noix avec la préparation au chocolat et les rouler dans le sucre.
7. Les déposer sur une toile siplain pour sur du papier sulfuriser.
8. Enfourner pour 12 minutes
9. Laisser refroidir avant de déguster !!!!