

La recette des craquelés au chocolat



Ingrédients :

- 200grs chocolat noir (j'ai pris du 85%)
- 200grs de farine
- 100grs de sucre cassonade
- 50grs de beurre
- 3 œufs, 1 gousse de vanille,
- 1 pincée de sel, 1/2 cuillère à café de levure chimique
- sucre glace

Préparation :

*** Faire fondre le chocolat, dans un bol fouetter les œufs et le sucre, ajouter le mélange de chocolat fondu et le beurre, mélanger, ajouter la levure, les graines de la gousse de vanille, le sel, la farine. Mélanger jusqu'à obtenir une masse homogène. Four préchauffé à 180 degrés.**

Faire des boules, aplatir avec la paume de la main, poser sur la plaque à pâtisserie couverte de papier sulfurisé, enfourner 10 mn, puis saupoudrer de sucre glace.

*** A déguster frugalement !!!**