

Crinkles au chocolat & au pralin



QUANTITÉ

15 crinkles



PREPARATION

10 minutes



REPOS

30 minutes



CUISSON

12 minutes

CE QU'IL VOUS FAUT :

- 100g de chocolat noir
 - 25g de beurre
 - 1 œuf (bio de préférence)
 - 20g de cassonade
 - Quelques gouttes d'extrait de vanille
 - 100g de farine
 - 1 petite cuillère à café de levure chimique
 - Une pincée de sel
 - Deux cuillères à soupe de pralin
 - Du sucre glace
- Recette de base : si vous souhaitez faire la recette originale, la seule et unique, ne mettez pas le pralin.



Au bain-marie ou au micro-ondes, faites fondre le chocolat et le beurre.

Pendant ce temps, dans un saladier, fouettez l'œuf et la cassonade.

Ajoutez la vanille et le mélange beurre-chocolat fondu et mélangez bien (avec une maryse de préférence).

Ajoutez la farine, la levure, le sel et le pralin et mélangez encore jusqu'à obtenir une pâte lisse. Filmez le saladier et mettez-le au frigo pendant 30 minutes minimum.

Préchauffez le four à 180°C.

Sortez la pâte du frigo et versez du sucre glace dans une assiette creuse ou un bol.

Formez des petites boules de pâtes (environ 1,5-2 cm de diamètre), roulez les petites boules dans le sucre glace puis roulez-les entre les paumes de vos mains de façon à enlever le surplus de sucre glace (il ne doit rester qu'une fine pellicule blanche) et à leur donner une forme bien ronde.

Posez les boules sur une plaque recouverte de papier sulfurisé en les espaçant légèrement.

Enfournez pendant 10-12 minutes à 180°C (surveillez la cuisson car le temps dépend de votre four).

Les crinkles doivent être craquelés sur le dessus et légèrement mous.

Laissez-les refroidir hors du four sur une grille.

Lorsqu'ils sont froids, saupoudrez un peu de sucre glace dessus.