

# CRAQUELINS AU CHOCOLAT



Pour 24 craquelins:

- 100g de chocolat noir
  - 80g de beurre en parcelles
  - 220g de sucre en poudre
  - 1 oeuf légèrement battu
  - 150g de farine
  - 2cs de cacao en poudre
  - 1/4 de cc de levure chimique
  - 40g de sucre glace
1. coupez le chocolat et faites-le fondre au bain-marie, ajoutez le beurre. Mélangez bien pour que le chocolat soit bien lisse puis versez dans un saladier
  2. incorporez le sucre en poudre et l'oeuf
  3. ajoutez la farine tamisée, la levure et le cacao en poudre. Mélangez bien, couvrez d'un film alimentaire et placez au frigo 15min (le mélange doit prendre un peu en fermeté)
  4. préchauffez le four à 180°
  5. façonnez en boules des cuillères rases de pâte
  6. roulez les boules une à une dans le sucre glace et disposez-les sur une plaque de four recouverte de papier sulfurisé (veillez à les espacer d'environ 8cm, les boules vont s'élargir et gonfler)
  7. enfournez 15min
  8. laissez refroidir sur les plaques
  9. conservez dans une boîte hermétique