

CRAQUELÉS au CHOCOLAT

Waiting for the sun

<http://waitingforthesun.caladan09.fr/>



Pour 30 biscuits

Préparation 15 min

Cuisson 12 min

Repos 2 h

INGRÉDIENTS

• 200 g de chocolat • 50 g de beurre • 2 œufs • 60 g de sucre • 190 g de farine • 1 càc de levure chimique • 1 càs de rhum (j'ai utilisé celui que je fais mariner avec un peu de sucre et des bâtons de vanille) • 1 pincée de sel • sucre glace

RÉALISATION

Faire fondre chocolat et beurre au bain marie, lisser à la spatule.

Fouetter les œufs avec le sucre et le rhum. Ajouter le chocolat. Incorporer ensuite farine, levure et sel. Bien mélanger et réserver au frais 2h pour raffermir (ou plus si vous voulez préparer la veille pour vous avancer).

Allumer le four 170°C. Verser du sucre glace dans une assiette creuse.

Former des boules de pâte, les rouler dans le sucre glace et les poser sur une plaque chemisée de papier cuisson. Enfourner pour 12 minutes. Laisser refroidir sur une grille.