

# Crinkles au chocolat



*Ingrédients pour environ 28 biscuits :*

*100 gr de farine ordinaire*

*80 gr de cassonade*

*2 œufs*

*200 gr de chocolat noir*

*50 gr de beurre non salé*

*1/2 cuiller à café de levure chimique*

*Sucre glace*

*Faire fondre le beurre et le chocolat et bien mélanger.*

*Dans un saladier bien mélanger la cassonade et les œufs. Y ajouter le mélange beurre et chocolat. Ajouter aussi la farine et la levure et à nouveau bien mélanger. Mettre au frigo pour 2 heures minimum.*

*Préchauffer le four à 180 degrés. Faire des boules de pâte de la grosseur d'une noix et les rouler dans le sucre glace. Les disposer sur une feuille de cuisson et enfourner pour 11 minutes. Laisser refroidir sur une grille hors du four. Comme il est nécessaire d'espacer les boules pour la cuisson il est préférable de faire deux fournées.*

*Bonne dégustation*