

alimentarium



CRAQUELÉS ALSACIENS AU CHOCOLAT

CRAQUELÉS ALSACIENS AU CHOCOLAT

Ingrédients

90 g de farine
100 g de chocolat noir
50 g de beurre
1 oeuf
40 g de sucre
1 c.c de sucre vanillé
1/2 c.c de poudre à lever
1 pincée de sel

30 g de sucre glace pour le décor

Matériel

Petite casserole
Bols
Fouet
Cuillères à soupe
Fourchette
Maryse
Couteau

Réalisation

- Faire fondre le chocolat au bain-marie.
- Dans un bol, mélanger le sucre, le sucre vanillé et le beurre, et battre en mousse, ajouter le chocolat fondu (pas trop chaud) et l'oeuf, mélanger.
- Incorporer la farine, la poudre à lever et le sel, et mélanger doucement en une pâte uniforme .
- Mettre au frais 30 minutes.
- Préchauffer le four à 180°.
- Former 2 pâtons (1 pâton par personne), couper chaque pâton en 8 à 10 morceaux, et former des petites boules régulières maximum 2 cm puis rouler dans le sucre glace.
- Déposer sur une plaque recouverte de papier sulfurisé.
- Enfourner environ 10 -12 minutes.
- Saupoudrer à nouveau les craquelés de sucre glace.