

Crinkle cookies



Ingrédients (pour environ 10 biscuits)

- 200g chocolat noir
- 125g beurre demi sel
- 180g sucre roux
- 2 œufs
- 130g farine
- 3 cuillères à soupe de cacao non sucré
- 1 cuillère à café de levure chimique

Préchauffer le four à 180C°.

Faire fondre le beurre et le chocolat au micro-ondes (ou au bain marie si on n'a pas de micro ondes), mélanger puis mettre de côté.

Dans un saladier, battre au batteur électrique les œufs et le sucre jusqu'à ce que le mélange prenne du volume. Ajouter ensuite le mélange beurre chocolat et battre à nouveau jusqu'à ce que tout soit bien incorporé.

Mélanger les ingrédients secs (farine, levure et cacao) puis les verser dans le saladier. Mélanger à la spatule.

Mettre une feuille de papier sulfurisé sur une plaque de cuisson et déposer de boules de pâte sur la plaque. La pâte est un peu liquide, c'est normal. Il faut espacer un peu les boules de pâte car les cookies vont s'étaler à la cuisson

Enfourner pour 12 minutes.

Lorsque les cookies sortent du four, la surface est toute craquelée. Le cœur des cookies doit rester moelleux.

Ils sont fantastiques tièdes et se conservent deux jours dans une boîte de métal. Après, je trouve qu'ils perdent en saveur et en texture. Enfin cela dit, ils disparaissent généralement bien avant 48 heures, surtout au boulot...