



Crinkles au chocolat

Description

[vc_row][vc_column width= »1/3?][vc_column_text]

Les crinkles au chocolat, ce sont ces petits biscuits souvent servis à Noël, qui sont croquants à l'extérieur et fondants à souhait à l'intérieur. Attention, ils sont super addictifs ! Avec les fêtes de fin d'année qui approchent, il était temps de publier cette recette. En plus d'être bonne, elle est facile à réaliser et très ludique, vous pouvez donc la préparer sans problème avec des enfants.

[/vc_column_text][vc_column][vc_column width= »2/3?][vc_single_image image= »2249? img_size= »full » onclick= »zoom »][/vc_column][vc_row][vc_row][vc_column][vc_column_text]

Recette des crinkles au chocolat

[/vc_column_text][/vc_column][vc_row][vc_row equal_height= »yes » content_placement= »top » css= ».vc_custom_1578327110108{background-color: #f0f0f0 !important;} »][vc_column width= »1/5?][vc_column_text]

25-30 crinkles

[/vc_column_text][/vc_column][vc_column width= »1/5?][vc_column_text]

Préparation 20 min

[/vc_column_text][/vc_column][vc_column width= »1/5?][vc_column_text]

Repos 3h

[/vc_column_text][/vc_column][vc_column width= »1/5?][vc_column_text]

Cuisson 9 min

[/vc_column_text]/[vc_column][vc_column width= »1/5?][vc_column_text]Niveau facile[/vc_column_text]/[vc_column][vc_row][vc_row][vc_column width= »1/3?][vc_column_text css= ».vc_custom_1580846772183{background-color: #f0f0 !important;} »]

Ingrédients

- 200g de chocolat noir (c'est encore meilleur avec un chocolat intense)
- 50g de beurre
- 2 œufs
- 70g de sucre
- 200g de farine
- 1 cuillère à café de levure chimique
- Une pincée de sel
- Sucre glace

[/vc_column_text]/[vc_column][vc_column width= »2/3?][vc_column_text]

Etape par étape

1. Faire d'abord fondre à feu doux le chocolat avec le beurre.
2. Battre ensuite dans un saladier les 70g sucre et les œufs, jusqu'à obtenir un mélange mousseux et y ajouter le chocolat avec le beurre.
3. Ajouter la farine, la levure chimique et la pincée de sel et bien mélanger pour obtenir une pâte homogène.
4. Mettre au frais pendant 3h. Sans cette étape, la pâte sera trop liquide et il sera difficile de former les boules. Le temps de repos de la pâte est essentiel. Et même, ne pas hésiter à la laisser reposer plus longtemps, car les boules n'en seront que plus facile à former. En plus, cela leur permet de ne pas trop s'affaisser pendant la cuisson.
5. Faire préchauffer le four à 180°C et préparer la plaque du four couverte de papier sulfurisé.
6. Sortir la pâte du frigo et préparer un bol rempli à moitié de sucre glace. Former à la main des boules de pâte (de la taille d'une noix environ) et bien les passer dans le sucre glace pour les enrober d'une couche épaisse. Espacer un peu les crinkles sur la plaque, ils gagneront en volume.
7. Enfournier pour 8 à 12 minutes selon votre four. Les crinkles paraissent mous, c'est normal. Sortir du four et laisser refroidir. Déguster sans modération !

[/vc_column_text]/[vc_column][vc_row][vc_row][vc_column][vc_column_text]

Crinkles au chocolat : astuces pour les réussir

- Il ne faut pas hésiter à mettre une bonne couche de sucre glace. En effet, le sucre glace a tendance à « disparaître » à la cuisson, et les crinkles sont plus jolis avec une belle enveloppe blanche.
- Il n'est pas nécessaire d'aplatir les crinkles avant la cuisson, ils s'affaisseront tout seuls en cuisant.

- Les crinkles seront un peu mous à la sortie du four, c'est normal. Ils vont durcir en refroidissant. S'ils sont cuits trop longtemps, leur centre ne sera pas fondant.
- Pour faire des crinkles plus grands, il suffira de former des boules plus grandes et de les laisser cuire 2 min de plus.

```
[/vc_column_text][/vc_column][/vc_row][vc_row content_placement= »middle »][vc_column width= »1/6?][/vc_column][vc_column width= »2/3?][vc_message message_box_color= »mulled_wine » icon_fontawesome= »fa fa-camera » css= ».vc_custom_1578330895116{background-color: #f0f0f0 !important;} »]
```

Si vous cuisinez les recettes du blog, n'hésitez pas à prendre le résultat en photo et à le publier sur les réseaux sociaux avec la mention **@vidaypimienta** ou le hashtag **#vidaypimienta**

Par avance merci de votre collaboration et bonne cuisine !

```
[/vc_message][/vc_column][vc_column width= »1/6?][/vc_column][/vc_row][vc_row content_placement= »middle »][vc_column][vc_separator color= »mulled_wine » border_width= »3? el_width= »50?][/vc_column][vc_column][vc_masonry_grid post_type= »post » max_items= »-1? style= »lazy » items_per_page= »4? show_filter= »yes » element_width= »3? gap= »10? orderby= »rand » item= »basicGrid_NoAnimation » initial_loading_animation= »none » grid_id= »vc_gid:1580846475534-5c14644e329c7eb9a48a4b18ab0d658e-5? taxonomies= »98, 184? filter_source= »category »][/vc_column][/vc_row]
```

CATEGORY

1. Coin sucré
2. Goûter et en-cas

POST TAG

1. chocolat
2. Noël

Categorie

1. Coin sucré
2. Goûter et en-cas

Tags

1. chocolat
2. Noël

date créée

27/11/2019

Auteur

admin