

## Craquelés au chocolat



### Ingrédients pour 30 biscuits environ :

- 180 g de chocolat aux noisettes (Côte d'Or)
- 60 g de beurre
- 200 g de farine
- 40 g de sucre
- 2 œufs
- 200 g de lait concentré sucré
- 1 pointe de vanille en poudre
- 1 càc de levure chimique
- 1 pincée de sel
- 200 g de pépites de chocolat (ou une tablette de chocolat pâtissier coupée au couteau)
- sucre glace

Dans un saladier, battre au fouet le sucre et les œufs.

Faire fondre le beurre avec le chocolat et les mélanger avec les œufs et le sucre.

Ajouter le lait concentré, la farine, la levure, la vanille et la pincée de sel puis mélanger.

Incorporer les pépites et mélanger.

Laisser la prendre au frais pendant 2 h.

Former des boules de la taille d'une noix (la pâte a la consistance d'une truffe au chocolat), les rouler au fur et à mesure dans le sucre glace et les placer sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé ou d'une feuille en silicone.

Bien les espacer et les aplatir légèrement car la pâte va gonfler et s'étaler légèrement pendant la cuisson.

Préchauffer le four à 160° et cuire les biscuits 15 mn. Ils doivent être fermes sur le dessus. Les laisser refroidir un peu puis les placer sur une grille jusqu'à complet refroidissement.