

# BISCUITS CRAQUELES CHOCOLAT

30 biscuits

- 200 g de chocolat Caraïbe Valrhôna
- 100 g de beurre
- 2 oeufs
- 80 g de sucre roux (cassonade)
- 1 cuillère à café d'extrait de vanille
- 190 g de farine
- 5 g de levure chimique
- 1 pincée de sel
- Du sucre glace

Faites fondre au bain-marie (ou au micro-ondes) le beurre et le chocolat.

Pendant ce temps dans le bol de votre robot mélangez le sucre, les œufs et la vanille, jusqu'à l'obtention d'un mélange mousseux.

Ajoutez à cet appareil le mélange beurre chocolat et continuez à mélanger.

Ajoutez ensuite la farine, la levure et le sel. Mélangez jusqu'à ce que la pâte soit homogène.

Laissez reposer au frais pendant au moins une heure.

Faites chauffer votre four à 180°C.

A la main formez des petites boules avec la pâte, roulez-les dans le sucre glace et déposez-les sur une plaque recouverte d'un papier sulfurisé.

Enfournez pour 10 minutes.