

Crinkels au chocolat ou gâteaux craquelés

Recette de Sylvie

Gâteaux craquelés (Crinkels) au chocolat, moelleux à l'intérieur, croquants à l'extérieur et recouverts de sucre glace. D'origine anglo-saxonne, ils seraient apparus en Amérique dans les années 1940 et sont inspirés des brownies.

Ces petits gâteaux ont été très appréciés par le groupe de l'atelier numérique du 11 avril 2025.

Temps total 1h45 min

Préparation 20 min + 1h minimum de repos

Cuisson 9 à 12 min



Ingrédients : (pour 30 Crinkels environ)

- 200 g de chocolat noir
- 50 g de beurre
- 2 œufs
- 70 g de sucre
- 1 pincée de sel
- 190 g de farine
- 5 g de levure chimique (1/2 paquet)
- (100 g de sucre glace)

Il est possible d'utiliser de la farine avec levure incorporée,

Recette

- 1) Faire fondre le chocolat et le beurre 2 minutes maximum au micro ondes, ou au bain-marie.
- 2) Fouetter le sucre et les œufs, le mélange doit être mousseux.
- 3) Y incorporer le chocolat/beurre. Bien mélanger.
- 4) Ajouter la farine, la levure et le sel.
- 5) Mettre au frais une heure minimum.
- 6) Préchauffer le four à 180°C (th 6).
- 7) Former des boules de pâte de la grosseur d'une noix, 2 cm environ, les disposer sur une grille ou une plaque recouverte de papier cuisson.
- 8) Enfourner 10 à 12 minutes. (surveiller la cuisson, le centre doit rester moelleux)
- 9) Sortir du four les Crinkels, les gâteaux chauds sont fragiles, les poser sur une grille pour les faire refroidir.



Commentaires :

La pâte est vite collante, je vous conseille d'en laisser une partie au froid le temps de faire les boules avec l'autre.

Pour diminuer le taux de sucre, j'ai supprimé deux étapes de la recette originale : le roulage des boules dans le sucre glace avant de les enfourner et de nouveau après cuisson pour le décor. |

Conservation : Les Crinkels peuvent se conserver une semaine à deux semaines dans une boîte ou un bocal fermé.

Variantes testées : Crinkels au chocolat praliné ou au chocolat caramel. (Les gâteaux s'étalent plus que ceux au chocolat noir)

Variantes vues sur le net, non testées :

- Crinkels au rhum, au café, à la cannelle, au chocolat blanc, au citron, à la vanille, à l'amande, au thé Matcha, à la noix de coco.
- Certaines recettes séparent les jaunes d'œufs battus avec le sucre et les blancs montés en neige.