

Biscuits au chocolat craquelés

(40 biscuits)

INGRÉDIENTS

- 1 tasse de cacao en poudre non sucré (100 g)
- 1¾ tasse de sucre granulé (350 g)
- ½ tasse d'huile végétale (120 ml)
- 4 gros œufs à température ambiante
- 2 cuillères à café d'extrait de vanille
- 2 tasses de farine tout usage (240 g)
- 2 cuillères à café de poudre à lever
- ¾ cuillère à café de sel
- 1 tasse de sucre glacé (120 g)

PRÉPARATION

1. Dans un grand saladier, à l'aide d'un batteur à main ou du bol d'un robot pâtissier muni du fouet plat, mélangez le sucre, le cacao en poudre et l'huile. Battez à vitesse moyenne jusqu'à ce que le mélange soit homogène et brillant.
2. Ajoutez les œufs un à un, en battant jusqu'à ce qu'ils soient bien incorporés. Incorporez la vanille.
3. Mélangez la farine, la poudre à lever et le sel dans un saladier de taille moyenne, en remuant pour bien les incorporer. Ajoutez le mélange de farine au mélange de cacao et mélangez à faible vitesse jusqu'à ce que le tout soit juste incorporé.
4. Couvrez la pâte d'un film alimentaire et placez-la au réfrigérateur pendant au moins 4 heures ou toute la nuit.
5. Une fois la pâte refroidie, préchauffez le four à 180 °C. Tapissez deux grandes plaques à pâtisserie de papier parchemin. Versez le sucre glacé dans un petit bol.
6. À l'aide d'une cuillère à crème glacée ou d'une cuillère à soupe, prélevez de la pâte réfrigérée et formez des boules d'environ 2,5 cm. Roulez les boules de pâte dans le sucre glace jusqu'à ce qu'elles en soient bien recouvertes, puis disposez-les sur la plaque à pâtisserie préparée en les espaçant d'environ 5 cm. (Ne roulez dans le sucre glacé que le nombre de boules de pâte pouvant tenir sur les plaques à pâtisserie en une seule fois. Placez les boules de pâte restantes au réfrigérateur et roulez-les dans le sucre glace juste avant la cuisson.)
7. Faites cuire au four pendant 10 à 12 minutes ou jusqu'à ce que les bords des biscuits soient fermes et que le centre soit gonflé mais semble encore légèrement humide. Laissez-les refroidir sur les plaques à pâtisserie pendant quelques minutes, puis transférez-les sur une grille pour qu'ils refroidissent complètement.

Recette vient de 'Preppy Kitchen' (<https://preppykitchen.com/chocolate-crinkle-cookies/>)

Chocolate Crinkle Cookies

(40 cookies)

INGREDIENTS

- 1 cup unsweetened cocoa powder (100g)
- 1 $\frac{3}{4}$ cups granulated sugar (350g)
- $\frac{1}{2}$ cup vegetable oil (120mL)
- 4 large eggs room temperature
- 2 teaspoons vanilla extract
- 2 cups all-purpose flour (240g)
- 2 teaspoons baking powder
- $\frac{3}{4}$ teaspoon salt
- 1 cup powdered sugar (120g)

INSTRUCTIONS

1. In a large mixing bowl using a hand mixer or stand mixer fitted with the paddle attachment, combine the sugar, cocoa powder, and oil. Beat on medium speed until well combined and shiny.
2. Add the eggs one at a time, beating until well combined. Beat in the vanilla.
3. Combine the flour, baking powder, and salt in a medium bowl. Add the flour mixture to the cocoa mixture and mix on low speed just until combined.
4. Cover the dough in plastic wrap and refrigerate for at least 4 hours or up to overnight.
5. Once the dough has chilled, preheat the oven to 350° F. Line two large baking sheets with parchment paper. Place the powdered sugar in a small bowl.
6. Using a small ice cream scoop or tablespoon, scoop the chilled dough and roll into roughly one-inch balls. Roll the dough balls in powdered sugar until well coated and place on the prepared baking sheet about 2 inches apart. (Only coat as many dough balls as you can fit on the baking sheets at one time. Refrigerate the remaining dough balls and roll in powdered sugar just before baking.)
7. Bake for 10 to 12 minutes or until the edges of the cookies are firm and the center is puffed but still appears slightly wet. Let them cool on the baking sheets for a few minutes then transfer to a wire rack to cool completely.

Recipe from 'Preppy Kitchen' (<https://preppykitchen.com/chocolate-crinkle-cookies/>)