

## Liste des ingrédients

- 250 gr de farine
- 75 gr de cacao non sucré
- 200 gr de sucre
- 3 gros oeufs
- 60 gr d'huile ou de beurre
- 1 pincée de sel
- arôme d'amande amère ou extrait de café
- 1 sachet de levure chimique
- 1 sachet de sucre vanillé
- sucre glace

Avant tout, il faut bien se laver les mains

## Étapes de la recette

1. Dans un bol, mélangez (au robot ou à la main) le cacao, le sucre, le sucre vanillé, l'huile et l'arôme d'amande ou l'extrait de café pour obtenir un mélange brillant et homogène.
2. Ajoutez les oeufs un par un, en battant 30 secondes entre chaque oeuf. Puis ajoutez une pincée de sel, la levure chimique, la farine et mélangez doucement pour obtenir une pâte uniforme. Placez-la au frigo pendant 2 heures.
3. A l'aide d'une boule à glace, formez des boules de pâte toutes identiques, roulez-les dans le sucre glace et disposez-les sur une plaque recouverte de papier sulfurisé. Enfournez 10 minutes environ à 180°. Vos crinkles doivent être craquelés !