# Craquelés à l’Amande et au Chocolat

*Pour une trentaine de craquelés :*

- **225 g de poudre d’amandes**
- **150 g de sucre en poudre**
- **100 g de chocolat noir**
- **80 g de farine**
- **2 œufs**
- **du sucre glace**

1. Préchauffer le four à 180° en chaleur tournante.
2. Faire fondre le chocolat au bain marie ou au micro-ondes.
3. Dans un saladier, ou dans le bol du robot, mélanger énergiquement le sucre avec les œufs entiers jusqu’à ce que la préparation blanchisse.
4. Ajouter le chocolat fondu puis mélanger à nouveau.
5. Incorporer ensuite la poudre d’amandes, mélangée à la farine, petit à petit puis pétrir jusqu’à obtenir une boule de pâte.
6. A l’aide d’une cuillère à café, prélever un morceau de pâte puis le rouler en boule.
7. Passer la boule dans le sucre glace puis la disposer sur une plaque recouverte de papier de cuisson puis l’aplatir légèrement.
8. Renouveler l’opération pour remplir la plaque.
9. Enfourner pour une vingtaine de minutes de cuisson : c’est prêt ! 

   Lors de la sortie du four, les craquelés seront encore moelleux. Pensez à les laisser refroidir pour qu’ils durcissent avant dégustation !
   Ils se conserveront à merveille dans une boîte hermétique pendant plusieurs semaines ! 

Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !