



*Fata in cucina con semplicità*

[ilricettariodibianca.com](http://ilricettariodibianca.com)

## **Chocolate crinkles**

### **Ingredienti**

220 g di cioccolato fondente

220 g di farina

2 uova

60 g di burro

100 g di zucchero

un cucchiaino di lievito

zucchero a velo q.b.

Ho provato la ricetta di questi biscotti diverso tempo fa, credo di averla trovata nel web, una cosa è certa, hanno attirato subito la mia attenzione e le mie aspettative non sono state deluse. Sono davvero squisiti!

Si chiamano Chocolate Crinkles, ma vengono chiamati anche Black and White.

### **Ecco come prepararli:**

Sciogliere il cioccolato con il burro a bagnomaria e lasciar raffreddare, montare le uova con lo zucchero e aggiungere gradatamente la farina, il cioccolato con il burro freddi, infine il lievito.

Trasferire l'impasto in frigo per 2 ore; quando saranno trascorse riprenderlo e formare tante piccole palline che farete rotolare nello zucchero a velo appiattendole leggermente con le mani, quindi passare in forno già caldo a 180° per circa 15 minuti.

zucchero a velo q.b.