

# Crinkle cookie à la châtaigne



Ces biscuits tiennent leur nom des craquelures qui apparaissent pendant la cuisson. Ils peuvent être déclinés avec n'importe quel goût. La couleur de la pâte vient accentuer les effets de craquelures. Le secret est de bien faire reposer la pâte au frigo pour qu'elle puisse former des boules qui s'étaleront pendant la cuisson.

## Ingrédients :

100 g de sucre blanc  
120 g de beurre  
2 œufs  
240 g de farine de châtaigne  
0,5 c.à.c de levure  
1 pincée de sel  
Sucre glace (pour rouler les biscuits)  
250 g de crème de marron

## Temps :

Temps de préparation : 30 minutes  
Temps de repos : 2 heures  
Temps de cuisson : 12 minutes

## Recette :

1. Faites fondre le beurre et mélangez-le avec le sucre
2. Mélangez la farine, la poudre à lever et le sel puis ajoutez le mélange de beurre et de sucre.
3. Laissez la pâte reposer pendant 2 heures.
4. Préchauffez le four à 180 °c.
5. Placez du sucre glace dans une assiette.
6. Prélevez une cuillère à café de pâte et faites-la tomber dans le sucre glace. Recouvrez entièrement la surface de la boule de sucre glace et roulez-la entre vos mains pour que le sucre glace reste collés à la boule.
7. Placez la boule sur une plaque allant au four.
8. Faites un petit creux assez profond au centre et placez-y une petite cuillère de crème de marron.
9. Répétez le processus pour toutes les boules.
10. Mettez les biscuits au four pendant 12 minutes. Ils devraient s'être étalés lors de la cuisson