

Boules au Chocolat

Ingrédients :

- 200 gr de sucre
- 125 gr de chocolat râpé
- 250 gr d'amandes non mondées moulues
- 2 oeufs
- 1 cuillère à café de cannelle
- 4-5 cuillères à soupe rases de farine

Préparation :

Tourner les oeufs et le sucre en mousse, puis ajouter tous les autres ingrédients pour en faire une pâte souple.

Façonner (en roulant au creux de la main) des boules de la grosseur d'une noix.

Les rouler ensuite dans du sucre glace.

Laisser sécher sur une plaque pendant 3 à 4 heures.

Cuisson :

Faire cuire à four moyen (140-150° ou Thermostat 4-5) pendant environ 20 à 25 minutes.

Les boules doivent se fendiller et devront, à la sortie du four, être encore molles au toucher.