



Cookies aux pralines roses

Ingrédients :

100 grammes de beurre
70 grammes de sucre de canne en poudre
1 œuf
120 grammes de farine mi-blanche (T65)
100 grammes de pralines roses

Préparation :

- Emballer les pralines roses dans un torchon propre, taper dessus avec un rouleau à pâtisserie pour les concasser, réserver
- Mettre le beurre mou et le sucre dans un saladier, mélanger avec un fouet électrique à grande vitesse pendant 2 minutes
 - Ajouter l'œuf, mélanger à une vitesse plus lente
 - Ajouter la farine tamisée, mélanger avec une cuillère en bois
 - Incorporer les pralines roses concassées
 - Garnir deux plaques de cuisson d'un papier sulfurisé
- Former des tas de la taille d'une grosse noix en les espaçant de 4-5 centimètres
- Cuire dans le four préchauffé à 170 degrés pendant 10-15 minutes (12 minutes dans mon four)

