



COOKIES PRALINES



Facile
Préparation: 10 mn
Cuisson: 10 mn

Pour 25 cookies

70g de beurre
65g de praliné
160 g de sucre cristallisé
1 œuf moyen
210 g de farine

Préchauffer le four à 180°.

Dans un saladier, mélanger rapidement beurre, praliné et sucre. Incorporer l'œuf avant d'ajouter la farine. Former une boule. Prélever sur cette boule des petits morceaux de pâte de la valeur d'une noix. Les façonner en boules et en les espaçant bien les poser sur une plaque de cuisson. Aplatir un peu les boules avec le dos d'une cuillère et faire cuire une dizaine de minutes environ.

Les cookies sont cuits quand ils n'ont pas l'air cuits!

Les enlever à la spatule et les laisser refroidir sur une grille.

Comme toujours avec les cookies, la croûte un peu croustillante se forme pendant le refroidissement, l'intérieur restant très moelleux.

J'ai choisi de mettre quelques petites perles de chocolat sur le dessus mais, les quelques cookies que j'ai fait sans chocolat m'ont semblé tout aussi délicieux et en ne tuant pas le goût du praliné. Les prochains seront "tout nus"...