COOKIES AUX PRALINES

POUR 4 PERSONNES

INGRÉDIENTS

125 G DE FARINE
100 G DE PRALINES
75 G DE BEURRE MOU
35 G DE SUCRE SEMOULE
1 ŒUF
25 G DE PÉPITES DE CHOCOLAT NOIR
½ CUILLÈRE À CAFÉ DE LEVURE CHIMIQUE
ESSENCE DE VANILLE
1 PINCÉE DE SEL

PRÉPARATION

- Préchauffer le four à 180 degrés.
- Écraser les pralines en petits morceaux à l'aide d'un verre.
- Mélanger le beurre avec le sucre puis ajouter la vanille.
- Ajouter l'œuf, une pincée de sel puis la farine et la levure.
- Ajouter enfin les pralines et les pépites de chocolat.
- Former des petites boules de 3 cm de diamètre.
- Les déposer sur une plaque de cuisson allant au four préalablement recouverte de papier sulfurisé.
- Les écraser légèrement avec la paume de la main.
- Enfourner pour 10 minutes.
- Laisser refroidir.

SUGGESTION DE PRÉSENTATION

DONNÉES NUTRITIONNELLES PAR PORTION

322 kcal - **Pour 77g :**
Glucides : 45,9g dont Sucres : 27,5g, Lipides : 13,6g dont AG Saturés : 9,1g, Protéines : 4,1g, Fibres : 1,1g Sel : 0,4g, Calcium : 2,2mg, Fer : 0,7mg

ABCDE

ALLERGÈNES : *LAIT, ŒUF, BLÉ/GLUTEN, SULFITES*