

Cookies à la praline rose



QUANTITÉ

12 cookies



PREPARATION

10 minutes



REPOS

Aucun



CUISSON

12 minutes

CE QU'IL VOUS FAUT

- 210g de farine
- 1 sachet de levure chimique
- 1 pincée de sel
- 110g de beurre fondu
- 80g de cassonade
- 1 œuf
- 100g de pralines roses



Préchauffer le four à 180°C.

Dans un saladier, mélangez la farine, la levure chimique et le sel.

Dans un autre saladier, versez le beurre fondu, ajoutez la cassonade et le sucre et mélangez bien.

Ajoutez l'œuf et continuez de mélanger.

Incorporez le mélange contenant la farine et mélangez jusqu'à obtenir une pâte homogène.

Incorporez les pralines roses et mélangez de façon à les répartir uniformément dans la pâte.

Formez des petites boules de pâte d'environ 3 ou 4cm de diamètre et disposez-les sur une plaque recouverte d'une feuille de cuisson.

Veillez à bien laisser de l'espace entre chaque boule car les cookies vont s'étaler un peu.

Enfournez pendant 12 minutes à 180°C. Surveillez bien la cuisson. Ils doivent être légèrement dorés sur le dessus et encore un peu mous lorsqu'ils sortent du four.

Laissez-les refroidir sur une grille.