

COOKIES AUX PRALINES ROSES



Facile



6



15 min



5 min



LES INGRÉDIENTS

- ✓ Pâte
- ✓ 50g beurre
- ✓ 100g farine
- ✓ 50g pralines roses
- ✓ 1 œuf
- ✓ 50g de cassonade
- ✓ 2g de levure chimique
- ✓ 30g pépites de chocolat

Matériel :

- ✓ Papier sulfurisé
- ✓ Bol

L'ASTUCE DU CHEF

On peut remplacer les pralines par des fruits secs comme des noisettes

La recette



LA PRÉPARATION

ÉTAPE 01

- > Concasser les pralines roses
- > Mélanger l'ensemble des ingrédients jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène

ÉTAPE 02

- > Former des boules, et les disposer sur le plateau tournant du Micro-ondes, entre, ajouter un papier sulfurisé.

ÉTAPE 03

- > Mettre à 800 W et cuire 4 à 6 min selon la taille des cookies.
- > Déguster



Réalisée avec :
Noémie Honiat



Région :
Auvergne Rhône-Alpes



Matériel :
Micro-ondes combiné