



COOKIES AUX PRALINES et AUX NOIX

Ingrédients :

*180 g de farine,
130 g de beurre,
75 g de sucre,
125 g de pralines concassées,
25 g de cerneaux de noix grossièrement émiettés,
1 cuillère à café de levure chimique,
1 gousse de vanille.*

Préparation :

Mélangez le beurre fondu et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse puis incorporez l'œuf et les graines de la gousse de vanille. Ajoutez ensuite la farine, la levure puis les pralines concassées et les noix émiettés. Réservez la préparation au réfrigérateur pendant 20 minutes.

Préchauffez le four à 200° C.

Réalisez une vingtaine de petites boules de pâte et disposez-les sur une feuille de papier sulfurisé. Aplatissez-les avec le dos d'une cuillère.

Enfournez 12 à 15 minutes selon la cuisson que vous préférez :

- 12 minutes pour des cookies moelleux à cœur
- 15 minutes pour des cookies plus croquants.