LA RECETTE du LUNDI

cookie aux pralines roses

dessert

INGRÉDIENTS

- 150gr de pralines roses
- 120 g de beurre demi sel mou
- 60g de cassonade (pas de sucre blanc)
- 1 œuf
- 150g de farine
- 1 cuillère à café de levure chimique

Pour 12 cookies

PRÉPARATION :

- Dans un saladier, mélangez à la cuillère de bois la cassonade et le beurre mou (mais non fondu).
- Ajoutez ensuite l'œuf, puis la farine et la levure. Mélangez puis ajoutez les pralines concassées.
- Laissez reposer la pâte une heure au frais.
- Préchauffez votre four à 180°C.
- Déposez des boules de pâtes en quinconce sur une plaque recouverte de papier sulfurisé.
- Enfournez 15 minutes, puis laissez refroidir hors du four.
- Nos petites astuces :
- Pour savoir si des cookies sont cuits, il suffit de regarder leur contour. Si ce dernier est légèrement bruni ou bien doré, c'est bon. Même si le cookie est encore mou, sortez les du four, ils vont durcir et obtenir la texture parfaite.
- Attention, ne les démoulez pas, laissez-les reposer quelques minutes. Ensuite, décollez les à la spatule plate, puis placez-les sur une grille jusqu'à refroidissement complet.
- N'hésitez pas à garder cette base de cookie et à l'agrémenter selon vos goûts : Noix de Pécan, éclats de caramel au beurre salé, Pépites de chocolat. Laissez voguer votre imagination au fil de votre envie.

BON APPÉTIT