



COOKIES-FLEURS AU CHOCOLAT BLANC ET PRALINES ROSES



Pour une douzaine de fleurs:

Facile

25 mn en tout

100 g de beurre ½ sel (mou)

180 g de farine à levure incorporée

160 g de sucre blond cristallisé

1 œuf pas trop gros

60 g de chocolat blanc en pistoles cassées en petits morceaux

80 g de brisures de pralines roses (ou alors les concasser)

Préchauffer le four à 180°.

Mélanger rapidement tous les ingrédients en poudre avec le beurre, l'œuf, les pralines roses et les morceaux de chocolat au robot éventuellement. Réserver au frais pendant 15 mn puis, façonner des boules de la taille d'une noix.

Poser ces "noix" dans des moules à tartelettes en silicone aux bords dentelés et les aplatir pour que la pâte épouse bien les bords.

Si on préfère la version classique des cookies poser les noix sur une plaque en les écrasant un peu avec le pouce et en les espaçant bien car la pâte va s'étaler.

Cuire une dizaine de minutes ou même un peu moins pour les cookies qui ne sont pas dans les moules. C'est cuit quand ça n'a pas l'air cuit !

Attendre le refroidissement total pour démouler ou enlever de la plaque.