

Cookies aux noix de pécan et au pralin



Préparation: 5 mn

Temps d'attente: 30 mn

Temps de cuisson: 7 mn

Ingrédients pour 12 cookies:

- 125 g de farine fluide
- 2 cuillères à café rase de levure chimique
- 70 g de beurre salé mou
- 2 cuillères à soupe de pralin
- 130 g de cassonade
- 30 g de céréales spécial K au miel
- 70 g de noix de pécan
- 3 cuillères à soupe de lait

Recette:

- Travailler le beurre et le sucre. Incorporer la farine, la levure, l'oeuf et le lait. Ajouter les céréales, le pralin et les noix de pécan mixées grossièrement.
- Laisser reposer la pâte 30 mn.
- Préchauffer le four à 180°C (th 6).
- Former des boules de pâte de la taille d'une grosse noix et les déposer bien espacées sur une plaque antiadhésive de pâtisserie.
- Cuire 7 à 8 mn.
- Les cookies sont encore mous à la sortie du four et durcissent en refroidissant.
- Laisser refroidir avant de déguster.
- Conserver quelques jours dans une boîte hermétique.