

COOKIES PRALINE-PRALINOISE

Pour environ 40 cookies:

250g de beurre
120 g de cassonade
1 jaune d'œuf
1 pincée de sel
250 g de farine
1/2 sachet de levure chimique
125g de praline
125 g de pralinoise coupée en petits carrés.
1 Grosse cuillère de miel

Faire ramollir le beurre à température ambiante. Lorsqu'il est mou, le mélanger à la cassonade, ajouter le jaune d'œuf et le sel. Verser ensuite la farine tamisée. Mélanger à nouveau pour obtenir une pâte homogène. Ajouter la cuillère de miel, puis le mélange praline/pralinoise (garder quelques morceaux de pralinoise pour la déco). Mélanger délicatement. Déposer des boules de pâte sur une plaque recouverte de papier sulfurisé. Enfoncer quelques carrés de pralinoise. Mettre à cuire 10 minutes thermostat 6 (180 degrés). Laisser refroidir sur la plaque avant de déplacer sur une grille. Attendre le complet refroidissement avant de vous jeter dessus.