

# PETITS FOURS NOISETTES ET PATE DE PRALIN

Pour 12 petites bouchées  
Préparation : 5 min  
Cuisson : 25 min



**100 g de poudre de noisettes**  
**50 g de sucre de canne blond**  
**130 g de pâte de pralin\*** (ou de Nutella dans la recette d'origine)  
**2 cuillères à soupe de lait**  
**4 blancs d'œufs**

- Préchauffer le four à 180°C (th 6).
- Dans un grand bol, mélanger la poudre de noisette et le sucre.
- Faire fondre la pâte de pralin avec le lait pour obtenir une pâte souple. L'ajouter au mélange poudreux.
- Battre légèrement les œufs à la fourchette. Les ajouter dans le bol et mélanger pour obtenir une pâte homogène.
- Répartir dans des empreintes (mini moules à muffins ici).
- Faire cuire 20 à 25 min dans le four préchauffé.
- Déguster avec une tasse de café ...

\* Praliné Favorite Noisettes Amandes CACAO BARRY