

## Petits fondants aux noisettes au coeur pralinoise



### Pour 12 petits fondants

Préparation : 15 minutes

Cuisson : 12 minutes

- 30 g de farine
- 30 g de Maïzena
- 3 blancs d'oeufs
- 50 g de beurre
- 80 g de noisettes
- 90 g de sucre
- 12 carrés de pralinoise

Préchauffez le four à 160° C (ou 180°C selon votre four).

Dans un saladier, versez la farine et la Maïzena tamisées et le sucre.

Mixez les noisettes afin d'obtenir une poudre grossière.

Ajoutez-les dans le saladier puis le beurre fondu.

Montez les blancs en neige avec une pincée de sel.

Incorporez-les délicatement à la pâte.

Répartissez la pâte dans des caissettes en papier placées dans des moules à muffins. *Si vous ne prenez pas de caissettes, pensez à beurrer vos empreintes si ce n'est pas un moule en silicone.*

Placez au centre de chaque portion un carré de pralinoise.

Glissez au four 12 minutes à 160° C.

Laissez refroidir un peu vos petits fondants avant de vous jeter dessus.