

# GALETTE AU PRALINE FAÇON BROYE



**120 g de beurre**  
**1 tablette de Pralinoise**  
**100 g de sucre**  
**350 g de farine**  
**1/2 sachet de levure**  
**1 gros œuf**

- 1 Préchauffer le four à 190°C.
- 2 Faire fondre la Pralinoise et le beurre.
- 3 Ajouter le sucre, la farine et levure, bien mélanger.
- 4 Ajouter l'œuf, et mélanger encore.
- 5 Disposer bien le tout sur une plaque à pâtisserie ou dans un grand moule (28 cm de diamètre).
- 6 Faites cuire environ 20-25 min, jusqu'à ce que les bords soient un peu plus foncés.
- 7 Laisser refroidir, casser comme un broyé ou découper en parts, et manger avec une boisson chaude.

*Source : Blog de MEELILI*