

# Cookies Praliné-cœur fondant Nutella

(Pour 15 cookies)

## Ingrédients :

- 1 œuf
- 100g de beurre mou
- 140g de Nutella
- 120g de pralin
- 200g de farine
- $\frac{1}{2}$  c.à.c de bicarbonate de soude
- $\frac{1}{2}$  c.à.c. de levure
- 80g de cassonade
- 20g de vergeoise
- 2c.à.c. d'extrait de vanille liquide

## Préparation :

- Mélanger le Nutella avec 60g de pralin et réserver au frais.
- Avec une cuillère en bois, mélanger le beurre, le sucre la vergeoise. Incorporez l'œuf battu et la vanille. Ajouter la farine préalablement mélangée à 45g de pralin, au Bicarbonate et à la levure. Mélangez sans trop travailler la pâte. Placez 5 minutes au frais.
- Préchauffer le four à 180°C
- Façonner 1 cuillère à café de pâte en un disque de 4 à 5 cm de diamètre. Placer au centre 1 cuillère à café de Nutella au pralin. Façonner un autre disque de pâte légèrement plus grand et recouvrir le Nutella. Souder les bords des deux disques. Former délicatement une boule avec les doigts en enfermant hermétiquement le Nutella au cœur du cookie. Former ainsi toutes les boules, parsemer de pralin restant.
- Placer les cookies sur la plaque du four garnie de papier sulfurisé ou de tapis de cuisson siliconé. Enfourner à mi hauteur de 13 à 15 minutes selon que vous les aimez moelleux ou croquant (le temps de cuisson dépend du four de chacun).
- Laisser reposer 2 minutes hors du four, puis décoller les cookies et les laisser refroidir sur une grille à pâtisserie.

*Bonne dégustation... J'adore les croquer encore tièdes accompagnés d'une (ou deux) généreuse boules de glace à la vanille. By <http://yesicook.canalblog.com/>*