

Mini Moelleux à la Pralinoise

Ingrédients:

- * 60 g de Pralinoise 1848
- * 40 g de beurre
- * 50 g de sucre
- * 1 oeuf
- * 30 g de farine



Préparation :

Préchauffez votre four à 180°C (th.6) et posez votre plaque Petits Coeurs (FP 2136) sur la plaque perforée.

Faites fondre le beurre et la Pralinoise a feu doux.

Ajoutez le sucre, l'oeuf puis la farine et mélangez bien. Remplissez les empreintes puis enfournez pour 9 minutes.

Laissez refroidir quelques minutes avant de démouler.

Source : Inspiré par les Mini Moelleux au Chocolat de Cécile « Au fil de mes recettes »