

Croquants aux pralines roses

Vu sur le blog "Les Carnets de Marie" <http://sbmarie.over-blog.com>

Source de la recette : blog Bulle de Sucre <http://bullesucre.canalblog.com/>

Ingrédients Pour 20 à 30 croquants

250 g de farine

100 g de sucre

1 pincée de sel

2 oeufs + 1 oeuf battu

2 cs d'extrait de vanille

Sucre vanillé

3 poignées de pralines roses concassées

Pétrir la farine avec le sucre, le sel, les 2 oeufs et l'extrait de vanille. Ajoutez ensuite les pralines. Divisez la pâte en 2 et formez deux rondins de pâte. Badigeonnez chaque rondin de l'oeuf battu puis saupoudrez de sucre vanillé.

Enfournez à 180° pendant environ 45 minutes. Découpez chaque rondin en tranches d'1 cm d'épaisseur (pas trop difficile avec un couteau cranté quand on le sort à peine du four, mais protégez vos doigts!). Replacez les croquants sur la plaque et laissez sécher encore 15 min, four éteint.

