

## Biscuits aux pralines

Pour une trentaine de biscuits:

200 g de pralines roses entières  
100 g de sucre en poudre  
1 oeuf  
200 g de farine  
100 g de beurre mou



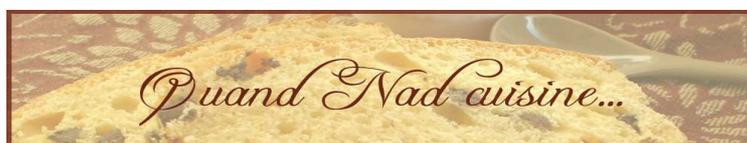
Mixer les pralines en poudre fine.

Dans un saladier (ou dans le bol du robot muni de la feuille), mélanger le sucre avec l'oeuf. Incorporer la poudre de pralines puis la farine en mélangeant. Ajouter le beurre et pétrir jusqu'à obtenir une pâte homogène. rajouter un peu de farine si nécessaire. Envelopper de film alimentaire et placer au réfrigérateur 1h.

Préchauffer le four à 180° (170° chaleur tournante pour moi).

Étaler la pâte sur 3-4 mm d'épaisseur. découper des ronds à l'aide d'un emporte-pièce (de 68 mm pour moi) ou d'un verre. Tamponner les biscuits et les déposer sur une plaque de cuisson antiadhésive ou couverte d'un tapis de cuisson ou de papier sulfurisé.

Enfourner et laisser cuire 10 min (à peine, surveiller la cuisson, les biscuits ne doivent pas trop dorer). Laisser refroidir sur une grille avant de conserver dans une boîte en fer.



<http://quandnadcuisine.over-blog.com>