

750g 

Cookies de Lyon aux pralines roses croquantes



32min



Facile



Budget moyen



543 kcal/ personnes

[Par Volatiana](#)

Une variation de cookies qui se fait bien à Lyon.

Ingrédients

4 personnes

160 g de farine

1 oeuf

80 g de sucre

100 g de beurre

1 pincée de sel ou sel fin

100 g de pralines concassées

Préparation



Préparation : 20min



Cuisson : 12min

1

Sortir le beurre du réfrigérateur pour le ramollir. Préchauffer le four thermostat 6 (180°)

2

Mélanger le beurre pommade avec le sucre pour faire une sorte de crème lisse.

3

Rajouter l'oeuf et bien mélanger.

4

Ajouter la farine et la pincée de sel de façon à obtenir une pâte un peu collante.

5

Pour finir, ajouter les pralines concassées.

6

Sur une plaque anti adhésive ou recouverte de papier sulfurisé, former des petits tas à l'aide de 2 cuillères à café.

7

Enfourner pour 10 à 12 minutes, jusqu'à ce que les bords soient légèrement dorés.

8

Décoller les cookies et les faire refroidir sur une grille. Ils se conservent 2 jours dans une boîte hermétique.