



PARENTS
Memes



DES LOVE COOKIES AUX PRALINES ROSES ET CHOCOLAT BLANC

RECETTE - 6 ANS

Pour dire je t'aime à son amoureux, à ses amis, à sa maman ou à son papa, rien de mieux que des petites douceurs sucrées !

Ces Love Cookies aux pralines roses et au chocolat blanc sauront faire chavirer bien des cœurs !

Temps de préparation : 20 minutes

Temps de cuisson : 12 minutes

INGRÉDIENTS

250 g de beurre mou (pommade)	300 g de sucre
1 sachet de sucre vanillé	1 œuf
375 g de farine de blé	1/2 sachet de levure sans phosphate
1 c à café d'arôme naturel de vanille	1 pincée de sel
180 g de chocolats blancs coupés en petits morceaux	150 g de pralines roses (si possible déjà concassées)

RECETTE DES LOVE COOKIES AUX PRALINES ROSES ET CHOCOLAT BLANC





Mettre le four à préchauffer à 140°C (thermostat 4-5).

Couper le chocolat blanc en petits morceaux et concasser les pralines roses (si elles ne le sont pas déjà, demande à un adulte de le faire à l'aide d'un marteau en mettant les pralines dans un torchon).

Dans un récipient, mélanger le beurre pommade et le sucre. Ajouter l'œuf, le sucre vanillé et la cuillère à café d'arôme naturel de vanille et bien mélanger.





Dans un autre récipient, mélanger la farine, la levure et le sel.

Incorporer le mélange farine à celui sucré. Puis incorporer le chocolat blanc et les pralines roses concassées.



Former des boules de pâte à cookies de diamètre 4 à 5 cm.

Les disposer sur une plaque recouverte de papier sulfurisé et mettre à cuire 12 minutes.

Les Love cookies bien moelleux se dégustent tièdes ou froids.





0 commentaires

Trier par [Les plus anciens](#)

Ajouter un commentaire...

[plugin Commentaires Facebook](#)