 **Briochettes aux pralines**

 **Pour 12 briochettes**

**- 120 ml de lait (125 g)**
**- 3 œufs
- ½ càc de sel
- 8 g de levure sèche de boulanger
(25g fraîche)
- 450 g de farine
- 50 g de beurre
- 50 g de sucre
- 100 g environ de pralines**

**Empreintes de 12 briochettes
Four à 200°C sans préchauffage (chaleur tournante)**

Concasser les pralines.
Mettre dans le bol du robot, le lait, les œufs, le sel.
Déposer la farine et y cacher la levure.
Mettre sur le dessus le beurre en parcelles  et saupoudrer de sucre.
Lancer le programme "pâte".
À la fin du programme, dégazer doucement la pâte et la partager en 12 morceaux de70 g.
Aplatir chaque morceau à la main.
Saupoudrer de pralines brisées puis rouler le pâton sur lui-même.
Recommencer avec chaque morceau de pâte et les poser au fur et à mesure dans les moules.
Laisser lever jusqu'à ce que la pâte double de volume.
Enfourner à four froid pour 20 à 25 minutes (à surveiller).
Laisser refroidir sur une grille.