 **Cookies aux pralines roses**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2013/06/Cookies-aux-pralines-DSCN6133_26189.jpg) **Pour 17 cookies**

**- 140 g de pralines roses  
- 75 g de beurre pommade  
- 80 g de sucre en poudre  
- 1 œuf  
- 150 g de farine**

**La plaque à pâtisserie tapissée d'une feuille de papier cuisson  
Préchauffage du four à 190°C** [Position four chaleur tournante _png](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)

* Mixer les pralines pour obtenir une poudre fine.
* Travailler au fouet le beurre et le sucre jusqu'à obtention d'une pommade.
* Ajouter l'œuf et travailler encore pour obtenir une crème lisse.
* Ajouter enfin la farine et la poudre de pralines.
* Mélanger : Vous obtenez une pâte un peu molle.
* À l'aide de deux cuillères à café, déposer sur la plaque des boules de pâte de la taille d'une grosse noix, en les espaçant, car la pâte va s'étaler à la cuisson.
* Donner une forme ronde aux biscuits en s'aidant du dos de la cuillère.
* Enfourner pour 10 minutes en surveillant.
* Laisser refroidir avant de décoller les cookies.