 **Brownie chocolat blanc-pralines**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2018/05/Brownie-chocolat-blanc-pralines-P1030625.jpg) **Pour 8 Croquants-Gourmands**

**- 125 g de beurre**  
**- 200 g de** [**chocolat blanc**](https://recettes.de/chocolat-blanc)  
**- 100 g de sucre**  
**- 4 œufs**  
**- 200 g de farine**  
**- 200 g de** [**pralines roses**](https://recettes.de/pralines-roses)  
**Finition** (facultatif) :  
**- 30 g de chocolat blanc**  
**- quelques éclats de pralines**

**1 moule carré de 20 cm de côté beurré ou tapissé de papier si non en silicone  
- moule** [**tablette**](https://recettes.de/moule-tablette) **pour moi.  
Préchauffage du four à 180°C** [Position four chaleur tournante _png](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)

Faire fondre le chocolat dans  le beurre, au bain-marie ou comme moi au micro-ondes.  
Lisser et laisser tiédir le mélange.  
Fouetter les œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.  
Ajouter la farine en continuant à fouetter.  
Incorporer enfin le chocolat fondu tiède.  
Lorsque la préparation est bien lisse, ajouter les pralines en remuant à la spatule.  
Verser la pâte dans le moule.  
Enfourner pour 20 minutes.  
Laisser tiédir quelques minutes puis démouler sur une grille.  
Vous pouvez le laisser tel quel, (finalement je le trouvais plus joli ainsi), ou le "barbouiller" de chocolat blanc fondu et le parsemer d'éclats de pralines.  
Couper en petits carrés pour le service.