 **Cookies pralines roses et noix**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2019/09/cookies-pralines-roses-et-noix-p1130216-r.jpg) **Pour 24** [**Cookies**](https://recettes.de/cookies)

**- 130 g de beurre**  
**- 125 g de** [**pralines**](https://recettes.de/pralines) **roses**  
**- 25 g de cerneaux de** [**noix**](https://recettes.de/noix)  
**- 75 g de sucre**  
**- 1 œuf**  
**- 180 g de farine**  
**- 1 càc de levure**  
**- ½ càc d'extrait naturel de** [**vanille**](https://recettes.de/vanille) **- Quelques pralinettes (1)**

**La plaque du four tapissée 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)

.  
Faire fondre le beurre et le laisser tiédir.  
Concasser les pralines.  
Concasser les cerneaux de noix.  
Travailler au fouet les œufs et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.  
Ajouter le beurre et l'extrait naturel de vanille.  
Incorporer la farine et la levure et travailler jusqu'à ce que la pâte soit lisse.  
Ajouter les pralines et les noix et mélanger à la spatule.  
Disposer des boules de pâte de la taille d'une cuillère à soupe sur la plaque en les espaçant.  
Les aplatir légèrement avec le dos de la cuillère.  
Disposer éventuellement une pralinette **(1)** sur chaque biscuit.  
Enfourner pour 12 à 15 minutes suivant que vous préfériez les biscuits moelleux ou plus croustillants.  
Laisser refroidir sur une grille.