 **Cookie géant pralines et chocolat**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2019/04/cookie-geant-pralines-et-chocolat-p1160861-r.jpg) **Pour 8 Croquants-Gourmands**  
**- 90 g de beurre pommade**  
**- 150 g de sucre mascobado ou** [**muscovado**](https://recettes.de/sucre-muscovado)**(1)**  
**- 2 œufs**  
**- 300 g de farine**  
**- 1 sachet de levure chimique**  
**- 100 g de** [**chocolat**](https://recettes.de/chocolat) **(à 65 % de cacao pour moi)** **(2)**  
**- 100 g de** [**pralines roses**](https://recettes.de/pralines-roses)

**1 cercle tapissé de papier cuisson  
ou 1 moule à gâteau de 22 cm de Ø beurré si non en silicone**  
**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)

Concasser le chocolat.  
Concasser également les pralines roses  
Travailler au fouet le beurre et le sucre pour obtenir une pommade.  
Ajouter les œufs et fouetter pour bien les incorporer.  
Ajouter la farine et la levure, et bien mélanger.  
Ajouter le chocolat et les pralines concassés.  
Mettre la pâte dans le cercle et l'étaler avec le dos d'une cuillère.  
Enfourner pour 30 minutes.  
Décercler délicatement et laisser refroidir sur une grille.