 **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.