

## Cookies aux pépites de chocolat au lait au coeur fondant de pralinoise



Pour le quatre heure rien de tel que de bons cookies terriblement moelleux ! Cette fois-ci j'ai opté pour des cookies aux pépites de chocolat au lait avec un coeur (TRES) fondant à la pralinoise. C'est tout bonnement irrésistible ! Les cookies sont très moelleux à coeur et légèrement croustillant sur les bords, comme je les aime !

### **Pour 12 cookies**

#### **Ingrédients:**

125g de beurre pommade

2 sachets de sucre vanillé

105g de sucre

1 oeuf

220g de farine

1/3c. à café de bicarbonate de soude

1/2c. à café de levure chimique

1 bonne pincée de sel

115g de grosses pépites de chocolat au lait

#### **Pour le coeur:**

90g de pralinoise Poulain®

#### **Préparation:**

Coupez les carrés de pralinoise en deux et réservez.

Préchauffez le four à 180°C (th.6).

Dans un saladier, fouettez le beurre avec les sucres puis ajoutez l'oeuf et mélangez bien.

Ajoutez alors la farine, le bicarbonate de soude, la levure chimique et la pincée de sel. Mélangez avec une c. à soupe. Intégrez enfin les pépites de chocolat au lait.

Pesez votre pâte puis divisez-la en douze parts égales. Prenez une boule de pâte et écrasez-la dans la paume de votre main. Mettez au centre deux morceaux de pralinoise l'un à côté de l'autre (au final vous aurez un carré de pralinoise) et enfermez-les dans la pâte. Recommencez de la même façon avec les autres boules de pâte en les plaçant au fur et à mesure sur une plaque de cuisson préalablement recouverte de papier sulfurisé.

Enfournez les cookies pour 10-11min.

A la sortie du four, laissez-les refroidir avant de les décoller de la plaque. Dégustez les cookies tiède ou complètement refroidis. Les cookies se gardent dans une boîte hermétique et ils ne doivent jamais rester à l'air libre.