

Carré de cookie au cœur chocolat croquant



Aujourd'hui je vous propose une boooooooooooooooooooooooooooooombe ! Des carrés gourmands de cookies au cœur chocolat croquant, une vraie tuerie que j'ai créée ! Quand mes amis et ma famille ont goûté ces carrés ils m'ont tous dit "il faut que tu nous donnes la recette !!!" ou "Oh lala c'est quoi qu'il y a dedans ? C'est trop BON !". J'étais vraiment ravie que ça leur plaise. Je vous les propose maintenant car je me suis dit que ça pourrait faire un cadeau gourmand pour Noël !

Pour 6 à 8 personnes

Ingrédients:

175g de sucre roux

125g de beurre

1 oeuf

175g de farine

1 pincée de sel

1/2 sachet de levure chimique

90g de pralin

100g de chocolat milka au daim®

Préparation:

Préchauffez le four à 150° (th.5).

Mélangez le sucre et le beurre mou à l'aide d'un fouet. Ajoutez l'oeuf et mélangez de nouveau.

Par ailleurs, mélangez ensemble la farine, le sel et la levure, puis incorporez en 2 ou 3 fois au mélange précédent.

Dès que la préparation est homogène, ajoutez 45g de pralin et mélangez bien de nouveau.

Étalez la moitié de la pâte à cookie dans le fond d'un moule carré recouvert de papier sulfurisé.

Faites fondre le chocolat milka au daim 1min au four à micro-ondes. Étalez celui-ci sur la pâte à cookie dans le moule. Saupoudrez de 25g de pralin. Recouvrez du reste de pâte à cookie. Et enfin répartissez le reste de pralin.

Enfournez et faites cuire 40 à 45min.

Laissez bien refroidir avant de démouler et de découper des carrés.