

## Cookies pralinés au cœur de Nutella® maison



Voici la deuxième recette que j'ai faite avec mon Nutella® maison. De bons gros cookies bien moelleux et totalement irrésistibles ! Ces cookies sont terribles. Le croquant du pralin avec le fondant du Nutella sont à tomber par terre !

### Pour 13 à 16 cookies

#### Ingrédients:

1 oeuf moyen

100g de beurre mou

140g de Nutella® (recette [ici](#))

105g de pralin

200g de farine

1/2c. à café de bicarbonate de soude

1/2c. à café de levure chimique

80g de sucre roux

20g de vergeoise

#### Préparation:

Mélangez le Nutella® avec 60g de pralin et réservez au frais.

Avec une spatule, mélangez le beurre, le sucre et la vergeoise. Incorporez l'oeuf battu. Ajoutez la farine préalablement mélangée au reste de pralin, au bicarbonate et à la levure. Mélangez sans trop travailler la pâte. Placez 5min au frais.

Façonnez une bonne cuillère à café de pâte en un disque de 4 à 5cm de diamètre. Placez au centre 1c. à café de Nutella® au pralin. Façonnez un autre disque de pâte plus grand et recouvrez-en le Nutella®. Soudez les bords du bout des doigts, puis formez délicatement une boule de façon à emprisonner hermétiquement le Nutella® au coeur du cookie. Formez 12 à 15 autres boules et les déposez au fur et à mesure sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé. Réservez 30min au congélateur.

Préchauffez le four à 180°C (th.6). Enfournez les cookies 13min pour en obtenir de bien moelleux ou 15min pour en obtenir des un peu plus croquants.

Laissez reposer 2min hors du four, puis décollez les cookies et réservez-les dans une boîte hermétique ou dégustez-les de suite.