

Bouchons au praliné



www.audalacuisine.com

✓ Ingrédients :

- 3 œufs
- 2 pots de sucre
- 3 pots de farine
- 1/2 sachet de levure chimique
- 125 g de beurre
- 1 yaourt nature
- 150 g de pralinoise



✓ Préparation :

Préchauffer le four à 210°C.

Faire fondre le beurre.

Casser les œufs dans un saladier. Ajouter le sucre et mélanger au fouet jusqu'à ce que le mélange blanchisse.

Ajouter la farine, la levure, le beurre fondu, le yaourt et mélanger bien le tout.

Verser la pâte dans des moules à cannelés.

Enfourner pour 15 minutes à 210°C. Laisser refroidir.

Faire fondre la pralinoise à faible puissance au micro-onde ou au bain-marie.

Tremper le dessus de chaque bouchon dans la pralinoise fondue.

Placer au frais pendant 1 heure et déguster !

www.audalacuisine.com