

Biscuits au chocolat blanc et éclats de pralines roses



Ingrédients :

1 tablette de chocolat blanc
3 càs de lait concentré sucré
25 g de margarine
100 g de farine
1/2 sachet de levure chimique
15 pralines roses

Faites fondre le chocolat blanc à feu doux avec le beurre. Mélangez pour garder le mélange le plus lisse possible. Hors du feu ajoutez le lait concentré, puis la farine et la levure. Mélangez.

Cassez les pralines roses dans un mortier. Ajoutez les éclats au mélange.

Préchauffez le four Th 6 (180°)

Formez des petites boules. Aplatissez les et disposez les sur une plaque de cuisson en silicone.

Enfournez 10 mn, pas plus et laissez refroidir et dégustez froid.