**[Bouchées de pralinoise coeur de pralin](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/recette/322629/1065916326/bouchees_de_pralinoise_coeur_de_pralin.shtml)**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| |  |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | |  |  |  |  |  |  |  | |
| |  |  |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | [Bouchées de pralinoise coeur de pralin](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/recette/322629/1065916326/bouchees_de_pralinoise_coeur_de_pralin.shtml)  **Pour 5 personnes :**  Pour 10 petites bouchées ([moules](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/94/moule.shtml) en silicone à mini muffins)   * 200 g de pralinoise (au rayon chocolat) * 60 g de farine * 2 oeufs * 10 cuillères à café de pralin |  | -   |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | |  |  |  | | --- | --- | --- | |  | Facile |  | | | **Préparation :** 5 mn  **Cuisson :** 6 mn  **Repos :** 0 mn  **Temps total :** 11 mn | | |
| * Préparation |
| |  |  | | --- | --- | |  |  1     Préchauffer le four à 200°C (thermostat 6-7). Casser la pralinoise en morceaux et la faire [fondre](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/definition/65/fondre.shtml) ([bain-marie](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/definition/8/bain-marie.shtml) ou micro-ondes). Bien remuer afin qu'elle soit lisse. |  |  |  | | --- | --- | |  |  2     Dans un saladier, [battre](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/definition/10/battre.shtml) les oeufs au fouet éléctrique, y verser la pralinoise fondue, rebattre, ajouter la farine et [fouetter](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/definition/67/fouetter.shtml) de nouveau jusqu'à obtention d'une pâte homogène. |  |  |  | | --- | --- | |  |  3     Verser dans des mini [moules](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/94/moule.shtml) à muffins beurrés et farinés pour moitié, y mettre 1 petite cuillère à café de pralin dans chaque, le plus au centre possible, et recouvrir de pâte. Enfourner pour 6 minutes à 200°C (thermostat 6-7). Démouler. | |
| |  | | --- | | **Pour finir...** Se dégustent tièdes ou refroidies. Vous pouvez les tiédir 10 secondes au micro-ondes avant de les déguster si vous le souhaitez. | |