**[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 **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. |

 |