

## *Chouquettes aux pralines roses*

*Pour 20 chouquettes:*

*: 15cl de lait - 100g de farine de riz - 60g de beurre - 12g de sucre en poudre - 3 œufs moyens  
1 poignée de pralines roses - 2 c à soupe de sucre glace - 1 pincée de sel  
facultatif : un demi sachet de levure alsacienne.*

*Concassez les pralines. Faites fondre le beurre avec le lait, le sel et le sucre.  
Dès les 1ers frémissements retirez du feu et ajoutez la farine d'un seul coup. Mélangez vivement avec  
une cuillère en bois jusqu'à ce que la pâte se détache des bords. Remettez la casserole sur le feu doux  
et mélangez énergiquement la pâte pour qu'elle dessèche pendant 3 min.*

*Retirez du feu et ajoutez les œufs un à un jusqu'à atteindre la consistance souhaitée : la pâte doit être  
lisse et former un ruban autour de la cuillère. Formez des ronds avec une cuillère ou une poche à douille  
sur une plaque recouverte de papier sulfurisé.*

*Parsemez les ronds de pâte avec les pralines et enfournez 18 ° (th6) pour 30 min. Les laisser un peu  
dans le four, la porte ouverte avant de les sortir. Saupoudrez les de sucre glace.*

