



Cookie Dough Pralinen

Zutaten Teig:

115g Butter
170g brauner Zucker
1 TL Vanilleextrakt
240g Mehl
400g (1 Dose) gesüßte
Kondensmilch
200g Schokotropfen

Zum Verzieren:

300g dunkle Kuvertüre
200g weiße Kuvertüre

Zubereitung:

Butter und Zucker schaumig schlagen, nun das Vanilleextrakt und das Mehl dazu geben und verrühren.

Jetzt die Kondensmilch dazu geben, gut verrühren und zum Schluss noch die Schokotropfen unterheben.

Den Teig für mind. ca. 1 Stunde in den Kühlschrank stellen, danach aus dem Teig kleine Kugeln formen

Verzieren:

Die dunkle Kuvertüre über einem Wasserbad oder auch in der Mikrowelle schmelzen lassen und die kleinen Teigkugeln in der geschmolzenen Kuvertüre wälzen, aushärten lassen.

Die weiße Kuvertüre schmilzt und die ausgehärteten Pralinen mit der weißen Kuvertüre verzieren.