

Gâteau fondant au praliné

Catégorie : Cakes & gâteaux de voyage

Ingrédients

- 2 œufs
- 40g de sucre cassonade
- 135g de praliné
- 30g de farine

Préparation

1. Fouettez les œufs avec le sucre.
2. Ajoutez le praliné, mélangez bien, puis incorporez la farine tamisée avec une maryse.
3. Beurrez et sucrez votre moule, puis versez la pâte dedans.
4. Préchauffez le four à 210°C.
5. Enfournerez le gâteau en baissant immédiatement la température à 120°C.
6. Faites cuire entre 25 et 35 minutes, selon si vous voulez une texture plus coulante ou plus fondante.
7. Laissez refroidir, puis régalez-vous !

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com