

Pastel fundente de praliné

Ingrédients

- 2 huevos
- 40g de azúcar moreno
- 135g de praliné
- 30g de harina

Préparation

1. Después del fondant de pistacho, tuve ganas de partir de la misma base para hacer un fondant de praliné.
2. Esta vez, nada de miel, sino azúcar moreno, y por supuesto praliné en lugar de puré de pistacho.
3. Utilicé un praliné de avellana, mi favorito, pero pueden adaptar la receta con praliné de almendra, una mezcla, praliné de nuez de pecán, cacahuete, pistacho... ¡en fin, disfruten!
4. Batir los huevos con el azúcar.
5. Agregue el praliné, mezcle bien, luego incorpore la harina tamizada con una espátula.
6. Engrase y azucaré su molde, luego vierta la masa dentro.
7. Precaliente el horno a 210°C.
8. Hornee el pastel bajando inmediatamente la temperatura a 120°C.
9. Cocine entre 25 y 35 minutos, dependiendo de si desea una textura más líquida o más fondante.
10. Deje enfriar, ¡y luego disfrute!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com