

Pehmeä praliinikakku

Ingrédients

- 2 munaa
- 40g ruokosokeria
- 135g praliinia
- 30g jauhoja

Préparation

1. Vatkaa munat sokerin kanssa.
2. Lisää praliini, sekoita hyvin, ja lisää sitten siivilöity jauho marysella.
3. Voitele ja sokeroi vuokaasi, kaada sitten taikina sisään.
4. Esilämmitä uuni 210°C:seen.
5. Paista kakkua heti alentaen lämpötila 120°C:seen.
6. Kypsennä 25-35 minuuttia, riippuen siitä, haluatko pehmeämmän vai enemmän sulavan rakenteen.
7. Anna jäähtyä, ja nauti!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com