

# Torta fondente al praliné

## Ingrédients

- 2 uova
- 40g di zucchero di canna
- 135g di praliné
- 30g di farina

## Préparation

1. Dopo il fondente al pistacchio, ho avuto voglia di partire dalla stessa base per fare un fondente al praliné.
2. Questa volta niente miele ma zucchero di canna, e naturalmente praliné al posto della purea di pistacchio.
3. Ho utilizzato un praliné di nocciole, il mio preferito, ma potete adattare la ricetta con praliné di mandorle, un mix, praliné di noci pecan, arachidi, pistacchio... insomma, divertitevi!
4. La ricetta è la più semplice e veloce possibile!
5. Montate le uova con lo zucchero.
6. Aggiungete il praliné, mescolate bene, poi incorporate la farina setacciata con una spatola.
7. Imburrate e zuccherate il vostro stampo, poi versate l'impasto all'interno.
8. Preriscaldate il forno a 210°C.
9. Infornate la torta abbassando immediatamente la temperatura a 120°C.
10. Cuocete tra 25 e 35 minuti, a seconda se volete una consistenza più fluida o più fondente.
11. Lasciate raffreddare, poi gustate!