

Bolo derretido de praliné

Ingrédients

- 2 ovos
- 40g de açúcar mascavo
- 135g de praliné
- 30g de farinha

Préparation

1. Depois do fondant de pistache, tive vontade de partir da mesma base para fazer um fondant de praliné.
2. Desta vez, nada de mel, mas açúcar mascavo, e claro, praliné no lugar do purê de pistache.
3. Usei um praliné de avelã, meu favorito, mas você pode adaptar a receita com praliné de amêndoa, uma mistura, praliné de noz-pecã, amendoim, pistache... enfim, divirta-se!
4. Bata os ovos com o açúcar.
5. Adicione o praliné, misture bem, e depois incorpore a farinha peneirada com uma espátula.
6. Unte e polvilhe açúcar na sua forma, depois despeje a massa dentro.
7. Pré-aqueça o forno a 210°C.
8. Coloque o bolo no forno e imediatamente reduza a temperatura para 120°C.
9. Asse entre 25 e 35 minutos, dependendo se você quer uma textura mais cremosa ou mais derretida.
10. Deixe esfriar e depois delicie-se!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com