Cake au praliné

8 personnes Préparation : 15 min - Cuisson : 45 min

Moule utilisé : brioche de Guy Demarle



Mon blog : www.lesdelicesabelle.fr

Mon Instagram : Les délices à Belle (Isabelle Chevrier)



Ingrédients

-4 œufs

-100g de sucre

-110g de beurre

-190g de farine

-1 sachet de levure chimique

-40g de poudre de noisettes

-220g de praliné

Réalisation

- Préchauffer le four à 160°c.
- Poser le moule sur la plaque aluminium perforée.
- Faire fondre le beurre et réserver.
- Ajouter le praliné dans le beurre chaud s'il est un peu ferme. Cela permettra de le ramollir.
- Dans un cul-de-poule, fouetter les œufs avec le sucre.
- Ajouter la poudre de noisettes, la farine et la levure. Lisser le tout.
- Ajouter le beurre praliné et lisser le tout.
- Verser dans le moule et enfourner durant 45 min.