Sapin moelleux au chocolat et praliné

8 personnes Préparation : 15 min - Cuisson : 45 min

Moule utilisé : sapinou de Guy Demarle



Mon blog : www.lesdelicesabelle.fr

Mon Instagram : Les délices à Belle (Isabelle Chevrier)



Ingrédients

-140 g de chocolat noir

-20g de praliné

-70g de beurre

-2 œufs

-50g de cassonade

-70g de farine ou maïzena

-20g de poudre de noisettes

-1/2 sachet de levure chimique

Réalisation

- Préchauffer le four à 170°c et poser le moule sur la plaque aluminium perforée.
- Faire fondre le chocolat à la casserole à feu très très doux avec le beurre et le praliné. Mélanger régulièrement.
- Dans un cul-de-poule, fouetter les œufs avec le sucre.
- Ajouter la poudre d'amandes, la farine et la levure.
- Lisser le tout.
- Ajouter le mélange chocolat/beurre et praliné et bien mélanger.
- Lisser le tout et verser dans le moule. Enfourner +/- 45 min.
- Laisser refroidir puis démouler et décorer.