

NIVEAU : FACILE

CAKE AUX PRALINES ROSES



QUANTITÉ

1

PRÉPARATION

15 min

REPOS

-

CUISSON

30 min

INGRÉDIENTS

- 150 g de beurre
- 50 g de sucre
- 3 œufs
- 150 g de farine
- 150 g de pralines roses
- 40 g de poudre d'amande
- 1 pincée de bicarbonate de soude alimentaire
- 1 pincée de gros sel

PRÉPARATION

- Préchauffer le four à 180°C (chaleur tournante).
- Beurrer un moule à cake de 11x21 cm.
- À l'aide d'un robot, crémer le beurre avec le sucre à vitesse rapide.
- Réduire à vitesse moyenne et ajouter les œufs un à un, en raclant régulièrement les bords.

PRÉPARATION (SUITE)

- Incorporer la farine, le sel et la poudre d'amande en trois fois.
- Ajouter 125 g de pralines à la préparation et mélanger délicatement.

CUISSON

- Enfourner pendant 15 minutes.
- Ajouter le reste des pralines sur le dessus du cake.
- Poursuivre la cuisson encore 15 minutes, jusqu'à ce que le cake soit bien doré.
- Recouvrir d'une feuille d'aluminium et laisser cuire encore 25 à 30 minutes.
- Vérifier la cuisson en insérant la lame d'un couteau : elle doit ressortir sèche.
- Laisser refroidir avant de démouler et déguster !

Les meilleures recettes sont celles qu'on partage.
N'hésitez pas à transmettre celle-ci à vos proches
pour encore plus de moments gourmands !