

Gâteau magique au café et pralin



Pour le quatre heures du mercredi je vous propose la première recette que j'ai faite avec mon nouveau sur les gâteaux magique. Un délicieux gâteau magique qui allie café et pralin, deux saveurs que j'aime énormément ! Ce gâteau est absolument gourmand. Une couche onctueuse, une couche irrésistiblement moelleuse et couche moelleuse à souhait ! Ce gâteau magique a eu un grand succès !

Pour 6 à 8 personnes

Ingrédients :

125g de beurre

4 oeufs

150g de sucre

1c. à soupe 1/2 de café soluble

1c. à soupe de pralin

115g de farine

1c. à soupe d'eau

50cl de lait

1 pincée de sel

Préparation:

Préchauffez le four à 150°C (h.5).

Faites fondre le beurre et réservez-le à température ambiante. Séparez les blancs des jaunes d'oeufs.

Fouettez les jaunes d'oeufs avec le sucre. Ajoutez-y le beurre fondu, le café, le pralin, la farine, l'eau et le lait. Mélangez bien pour obtenir une préparation bien homogène.

Salez et montez les blancs en neige ferme à l'aide d'un batteur. A l'aide d'un fouet, incorporez les blancs en neige en trois fois à la préparation précédente. Mélangez tout en cassant légèrement les blancs afin qu'il reste encore des morceaux.

Tapissez le fond d'un moule carré de papier sulfurisé et versez-y la préparation. Enfourez pour 50min à 1H.

Laissez refroidir puis réservez au frais au moins 3H, une nuit au mieux. Démoulez le gâteau, coupez en carré et servez.