

Cake aux pépites de pralinoise



Aujourd'hui je vous propose une petite création ! Un délicieux cake vraiment très très gourmand aux pépites de pralinoise ! La seule chose qui est dommage dans ce cake est que les pépites sont tombés au fond (malgré que je les ai bien farinées)...mais d'un côté ça rend la fin du cake ultraaaa irrésistible et gourmande ! Chez moi ce cake a beaucoup plus, parfait pour le petit déj' ou même pour les faims du quatre heures !

Pour environ 6 à 8 personnes

Ingrédients:

90g de beurre

100g de pralinoise

125g de sucre

4 oeufs

140g de farine

5c. à soupe de Maïzena

1 sachet de levure chimique

Préparation:

Préchauffez le four à 190°C (th.6-7).

Faites fondre le beurre au four à micro-ondes 1min puis laissez refroidir. Coupez en petites pépites la pralinoise.

Dans un bol, mélangez la farine, la Maïzena, la levure chimique et les pépites de pralinoise.

Dans saladier, battez le sucre avec les oeufs pendant 5min. Incorporez, à l'aide d'une spatule, le mélange farine-pralinoise.

Ajoutez alors le beurre fondu et mélangez jusqu'à ce que la préparation soit bien homogène.

Versez la préparation dans un moule à cake beurré ou chemisé de papier sulfurisé. Enfourez et laissez cuire 50min environ.

Laissez reposer quelques instants avant de le démouler et de le déguster.