

Gateau au pralin



pour 6 personnes



Temps de préparation : 30 minutes
Temps de cuisson : 35 minutes



Difficulté : Facile



Ingrédients :

- 4 gros oeufs
- 150 g de sucre
- 150 g de beurre ramolli
- 150 g de farine
- 1/2 paquet de poudre à lever
- 1 paquet de 100g de pralin

Préparation de la recette

- Casser les oeufs en séparant les blancs des jaunes
- Travaillez les jaunes avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse
- Ajoutez le beurre fondu, bien mélanger
- Incorporez ensuite peu à peu la farine, levure et pralin
- Battez les blancs d'oeufs en neige ferme
- Incorporez-les doucement à la pâte.
- Puis verser la pâte dans un moule préalablement beurré.
- Allumez le four th.6 190°
- Faites cuire à four moyen pendant 30 à 35 minutes.