



CAKE AUX PRALINES

La veille

Mélanger au mixer à la feuille, 185g de beurre pommade et 185g de sucre glace. Ajouter 4 œufs 1 à 1 et blanchir à chaque fois pendant 3mn.

Ajouter 1/2 sachet de levure chimique, 180 g de farine, 2cs de rhum, 60 g d'amandes en poudre, et 150 g de pralines concassées. Verser l'appareil dans un moule à cake Téfal, beurré et fariné ou chemisé de papier siliconé. Réserver 24h au frais.

Le jour même

Cuire 45 à 55 min à 160°.

Se conserve très bien dans un papier film + papier aluminium au réfrigérateur, une fois refroidi.