

Gâteau praliné tartiné de chocolat blanc

- 200g de chocolat blanc
- 100g de chocolat au lait en tablette
- 100g de pralin en poudre
- 150g de farine
- 50g de poudre d'amande
- 125g de beurre et de quoi beurrer le moule
- 3 œufs
- 190g de sucre en poudre
- 1 sachet de levure
- 10cl de lait
- 1 pincée de sel.

Pour les gros gourmands. Parfait pour un goûter d'enfants, vous pourrez le décorer avec des bonbons.



■ Faites fondre le chocolat au lait avec le beurre dans une petite casserole à feu très doux.

■ Préchauffer votre four à 170°.

■ Mélangez les œufs et le sucre, en les fouettant bien. Ajoutez le chocolat fondu, puis travaillez l'ensemble.

■ Mélangez le sel, la farine, la poudre d'amande, le pralin et la levure, puis incorporez petit à petit au chocolat. Ajoutez le lait, et mélangez.

■ Beurrez votre moule rond, et versez la pâte.

■ Enfourez pour 45 minutes. Vérifiez la cuisson en piquant le cake avec un couteau, s'il ressort sec, c'est qu'il est cuit.

■ Laissez refroidir, et démoulez. Faites fondre délicatement le chocolat blanc, et tartinez-en le gâteau.