



Temps préparation : 20 mn

Temps de cuisson : 25 à 30 mn

Ingrédients : pour 6 à 8 personnes

- 150g de farine
- 100g de sucre
- 100g de beurre demi-sel à température ambiante
- 5 c. à soupe de lait entier
- 3 gros oeufs
- 1 paquet de levure
- 120g de pralines roses concassées
- 50g d'amandes décortiquées

Matériel : 1 moule à cake 22 x 13 cm

CAKE

aux Pralines roses

PREPARATION

Préchauffer le four Th 6 / 180°C Chaleur tournante.

1 – Concasser les amandes et les faire griller dans une poêle pendant 5 mn. Réserver.

2 – Fouetter le beurre tempéré et le sucre fin jusqu'à obtenir une crème jaune clair. Ajouter alors les oeufs entiers puis le lait. Fouetter.

3 – Incorporer la farine et la levure.

4 – Ajouter à la préparation, les amandes grillées et les pralines roses concassées. Mélanger.

5 – Beurrer un moule et verser la préparation.

CUISSON

Mettre au four Th 6 / 180°C chaleur tournante pendant 25 à 30 mn. Vérifier la fin de cuisson en plantant un couteau qui doit ressortir sec.

... **A TABLE** : Saupoudrer le cake avec un peu de poudre de pralines roses (*2 pralines finement mixées*).