

GATEAU LE PRALINOIS

150 g de pralinoise ou à la place éventuellement 75g de pralin acheté en magasin spécialisé + 100g de chocolat ½ noir et ½ lait
80g beurre
2 gros oeufs
150g sucre
1 pincée de sel
130g farine
½ cc levure
80g cerneaux noix grossièrement concassés
1 ½ cs de vanille liquide

Préchauffer le four 170°

Faire fondre la pralinoise ou seulement le chocolat si deuxième choix avec le beurre délicatement au bain marie puis dans ce dernier cas ajouter le pralin hors du feu

Mélanger les oeufs, le sucre jusqu'à ce qu'ils blanchissent

Ajouter les deux préparations, puis la farine, la levure, le sel et les noix

Beurrer un moule non adhésif ou mettre une feuille d'aluminium et faire cuire sans trop environ 20 à 30 mn selon épaisseur.

Après refroidissement couper en petits carrés ou en petites parts