

Cake à la nougatine et à la pâte à tartiner

Pour un moule de 24 cm:

- 3 oeufs
- 160 g de vergeoise blonde (ou cassonade)
- 150 g de farine
- 1/2 sachet de levure chimique
- 150 g de beurre mou
- 100 g de pâte à tartiner
- 90 g de pépites de nougatine (Vahiné)



Préchauffer le four à 180° (chaleur tournante).

Dans un saladier (ou dans le bol d'un robot), mélanger les oeufs avec le sucre. Incorporer la farine et la levure, puis le beurre.

Faire ramollir un peu la pâte à tartiner au micro-ondes puis l'ajouter à la pâte avec les pépites de nougatine. Bien mélanger et verser dans un moule à cake (beurré et fariné si nécessaire). Enfourner et laisser cuire 40 min. Démouler tiède et servir froid.



<http://quandnadcuisine.over-blog.com>