

GÂTEAU PRALINE ET CHOCOLAT FONDU



Facile

Préparation: 15 mn

Cuisson: environ 30 mn

Pour 6 à 8 personnes:

5 oeufs (blancs et jaunes séparés)

120 g de sucre

50 g de farine 50 g de Maïzena

4 petits suisses à 20%

4 càs de pralin en pâte

Beurre pour le moule si nécessaire

Préchauffer le four à 180°.

Au batteur, à grande vitesse, mélanger tous les ingrédients pour avoir une pâte bien lisse.

Battre les blancs en neige ferme et les incorporer délicatement à l'appareil à gâteaux. Beurrer le moule si nécessaire et enfourner 25 à 30 minutes.

Démouler et laisser refroidir avant de servir entier, en carré ou en parts rectangulaires ou en cubes piqués d'une brochette.

Arroser de quelques grosses "gouttes" de chocolat.