

Cake praliné-spéculoos



Préparation : 25mn

Cuisson : 45mn

Pour un cake de 18-20cm :

- 3 oeufs
- 150g de beurre
- 150g de sucre semoule
- 100g de farine
- 100g de Pralinoise
- 5 spéculoos
- 20g de poudre de noisette
- 1 cuillère à café de vanille liquide
- 1/2 sachet de levure chimique

Préparation :

Fondre le beurre à feu doux. Au robot, fouetter les oeufs et le sucre pendant 10mn. Ensuite, ajouter la farine et la levure, puis le beurre fondu légèrement refroidi. Quand le mélange est bien homogène, incorporer la poudre de noisette et la vanille. Mélanger doucement. Préchauffer le four à 180°C. Verser 2/3 de la pâte dans un moule à cake beurré et fariné. Parsemer des spéculoos cassés en morceaux et de la pralinoise coupée en petits dés. Mélanger légèrement pour répartir les spéculoos et la pralinoise, puis couvrir du reste de pâte. Enfourner pour 45mn. Démouler et laisser refroidir sur une grille.