Fondant praliné-nougatine

Ingrédients nécessaires

farine : 80g
nougatine : 30g
beurre : 60g
chocolat praliné : 200g
sucre blanc : 100g
œuf : 2
levure chimique : 2cc

Préambule

Miam, du fondant ! Tu connais sans doute la recette du fondant au chocolat, mais qu'en est-il de celle du fondant praliné-nougatine ?

ATTENTION :
Pour certaines étapes des recettes de Lapinou, la présence d'un adulte est nécessaire.Ne laissez pas les enfants livrés à eux-mêmes pour éviter tout accident.

Etape 1

Commence par préchauffer le four à 180°C. Puis fais fondre le beurre au micro-ondes. Fais également fondre le chocolat au micro-ondes avec une cuillère à soupe d'eau.
Si tu n'as pas de micro-ondes, tu peux également les faire fondre ensemble, dans une casserole.

Etape 2

Casse les œufs et mélange-les avec le reste.

Lapinou.com
Tous droits réservés - Reproduction interdite

Etape 3

Ajoute ensuite le sucre.

Etape 4

Verse les pépites de nougatine dans ta pâte à gâteau.

Etape 5

Ajoute la farine.

Etape 6

Termine avec la levure chimique.

Etape 7

Demande à un adulte de faire cuire le fondant pendant 20 minutes à 180°C. Démoule-le, c'est prêt. Bonne dégustation.

Lapinou.com
Tous droits réservés - Reproduction interdite