

Cake au pralin et au Nutella façon OLIVIER

Pour 6 personnes | Préparation : 30 minutes | Cuisson : 40 minutes

Ingrédients

Pour préparer ma recette de Cake au pralin et au Nutella façon OLIVIER il me faut :

- 3 œufs
- 160g de sucre
- 150 g de farine
- 1/2 sachet de levure
- 150g de beurre
- 100 g de Nutella
- 90 g de pralin



Ustensiles à utiliser

Pour préparer ma recette de Cake au pralin et au Nutella façon OLIVIER il me faut :

- 1 saladier
- 1 bol
- 1 moule à cake
- 1 fouet
- 1 balance



Étapes pour la recette



Préchauffez le four à 180 °C (thermostat 5/6)



Dans un saladier, mélangez les œufs avec le sucre



Ajoutez la farine puis le beurre ramolli.



Incorporez au mélange le Nutella (si il est trop dur passez-le 1 minute au micro-ondes) et le pralin puis mélangez bien.



Beurrez le moule avant d'y verser la préparation. Mettez au four 40 minutes, démoulez tiède et dégustez froid.