

Cake au pralin

Pour 8 personnes

MATIERES PREMIERES				PROGRESSION
Ingrédients	U	QU	QU	
EPICERIE				Préparation et cuisson : 50 min
sucre en poudre	Kg	0,170		*Faire chauffer le four th 6 (180°).
farine	Kg	0,150		*Dans un saladier, mélanger les œufs entiers et le sucre en poudre à l'aide d'un fouet.
pralin	Kg	0,100		*Ajouter le yaourt, puis la farine et la levure.
sachet de levure	Sachet	1 demi		*Incorporer petit à petit l'huile, la pâte doit être bien lisse.
CREMERIE				*Ajouter enfin le pralin ; bien mélanger.
œufs	U	3,000		*Verser la préparation dans un moule à cake beurré et faire cuire pendant 40 à 45 min.
yaourt nature	U	1,000		
huile de tournesol	Cl	10,000		
beurre	PM			

