

GATEAU MOELLEUX ET FONDANT PRALINOISE & POMME RÂPEE

Pour 1 moule 25 cm + 4 muffins



3 œufs

230 g de lait concentré non sucré

155 g de farine

80 g de sucre cassonade

100 g de noisettes en poudre

390 g de pommes

200 g de Pralinoise

2 pincées de bicarbonate de soude

Eplucher les pommes, les râper finement au robot ou à la mandoline, réserver.

Préchauffer le four à 160°C.

Dans un saladier, battre les œufs avec le sucre, ajouter la farine et bien mélanger.

Ajouter ensuite le lait concentré non sucré et mélanger.

Broyer les noisettes finement et les incorporer à la préparation.

Faire fondre doucement la Pralinoise au bain-marie et l'incorporer à la préparation. Ajouter le bicarbonate et bien mélanger.

Ajouter enfin les pommes râpées, mélanger et verser dans un moule à manqué carré.

Mettre au four pour environ 30 min.

Attendre qu'il soit tiède pour le démouler.