

Date : 05/03/13

Gateau à la poudre de praslines et pépites de chocolat

par Aupalmaresdelagourmandise

Un gâteau bien savoureux avec le goût artisanal de la poudre de **praslines** et des pépites de **chocolat**, un régal....



Gateau à la poudre de praslines et pépites de chocolat



Évaluation du site

Paperblog est un service d'agrégation de contenus de blogs. Les articles référencés sont placés en Une du site ou rubriqués, selon leur thématique.

Cible
Grand Public

Dynamisme* : 1647

* pages nouvelles en moyenne sur une semaine

Par ordre d'apparition à l'écran:

Des œufs : 3

Du beurre fondu: 125 gr

Du sucre poudre: 125 gr

De la farine: 125 gr

De la poudre de praslines **Mazet** : 100 g

De la levure chimique: 1/2 sachet

Des pépites de chocolat: 125 gr

Du rhum: 2cas

Décor en sucre papillons,Histoire de goût





Gateau à la poudre de praslines et pépites de chocolat

Scénario:

Préchauffer le four à 180°

Mettre le beurre à fondre au micro-ondes

Dans un saladier ajouter les œufs , le sucre, bien fouetter.

Rajouter la farine et la levure puis la poudre de **praslines** , le rhum, le **beurre** et les pépites de **chocolat** , bien mélanger

Mettre la pâte dans un moule beurré ou en silicone

Enfourner pour 35 à 45 min en fonction du four, piquer avec la pointe d'un couteau pour vérifier la cuisson

Une fois tiède démouler sur une grille



La maison **Mazet**

La **praline** (Prasline **Mazet**) peut se parer du titre de plus ancien **bonbon** de France. Depuis 1636

Son procédé de fabrication, inchangé depuis sa création, s'est perpétué pendant des siècles à **Montargis** .

Celui qui a la chance de pénétrer dans le laboratoire de la fabrique **Mazet** au moment de la préparation des pralines, sera submergé par un enchantement de tous les sens.

L'odorat est flatté par de chauds arômes subtils, la vue se rassasie du brun brillant et craquant du **caramel** , quand au goût qui régale les papilles...il est inimitable

La boutique en ligne là

Histoire de goût

Histoire de goût, une bien jolie épicerie en ligne, ou l'on trouve des produits originaux et rares.

Thés, sucres , cacao, confitures, cafés, chocolats, épices et vanilles, vous trouverez tout ce qu'il vous faut pour élaborer de merveilleuses recettes; de plus Histoire de Goût nous propose une belle sélection de produits bio, allez donc visiter la boutique en ligne là

