

Date : 08/03/13

Petits gâteaux aux noix et au pralin ...

par Soleil18

Pour ma pause gourmande d'aujourd'hui (j'aime bien ce terme, ça fait un peu chic !), j'avais envie de petits gâteaux tout simples et tout doux, et bien sûr si possible avec de la poudre de praslines, pour que je puisse utiliser l'échantillon que m'a gentiment offert la maison Mazet. Et j'ai trouvé mon bonheur sur le blog Sucre et Sel d'Angy. De délicieux petits gâteaux moelleux et pas du tout sucré ... un régal en bouche ! Ils sont parfaits pour un moment de plaisir ... à partager ... ou pas !!

Pour une quinzaine de petits moelleux, il vous faudra :

- 150 g de farine
- 1 c à c de levure chimique
- 3 **oeufs**
- 100 g de sucre en poudre
- 125 g de **beurre** mou
- 50 g de noix hachées
- 50 g de pralin en poudre de la **Maison Mazet**

Préchauffez votre four à 180°.

Tamisez la farine et la levure.

Blanchir les oeufs et le sucre au fouet électrique.

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* : 1501

* pages nouvelles en moyenne sur une semaine

Incorporez le beurre en pommade et le mélange farine-levure, les noix et le pralin en poudre. Bien mélanger.

Remplir vos moules pratiquement jusqu'en haut et enfournez pour une vingtaine de minutes.



Recette faite en partenariat avec :



gâteaux, pralin, noix, pause gourmande, délicieux, partenariat