

Cake Danette croustillant (Croquant, Fondant, Gourmand)

250 g de **Danette®** (2 pots)

- 2 gros œufs
- 90 g de sucre en poudre (1 pot)
- 80 g d'huile (1 pot)
- 100 g de lait (1 pot)
- 170 g de farine (3 pots)
- 1 sachet de levure chimique
- 50 g de **noisettes** en poudre (1 pot)
- 100 g de **croustillant praliné** (facultatif c'est mon grain de sel)

1 moule à cake de 27cmX11 chemisé de papier cuisson

Préchauffage du four à 175°C

Fouetter les œufs et le sucre pour obtenir une crème mousseuse et légère.
Incorporer l'huile, le lait, la farine et la levure, la poudre de noisette et la danette®.
Travailler au fouet jusqu'à l'obtention d'une préparation homogène.

Rajouter le croustillant et bien mélanger.
Verser dans le moule.
Enfourner pour 50 minutes.
Laisser refroidir sur une grille.
Découper délicatement en tranches.

Ma version :

Pour 6 belles empreintes à muffins + 8 caissettes à cup-cakes...ça fait déjà pas mal !

250 g de **Danette®**

- 2 gros œufs
 - 90 g de sucre en poudre
 - 80 g d'huile
 - 100 g de lait
 - 170 g de farine
 - 1 sachet de levure chimique
 - 50 g de **noisettes** en poudre (1 pot)
 - 50 gr de **pralin Jean Hervé**
- Un peu de fève Tonka rapée (facultatif)

Préchauffage du four à 175°C

Fouetter les œufs et le sucre pour obtenir une crème mousseuse et légère.
Incorporer l'huile, le lait, la farine et la levure, la poudre de noisette et la danette®.
Travailler au fouet jusqu'à l'obtention d'une préparation homogène.

Rajouter le -pralin et bien mélanger.
Verser dans les empreintes
Enfourner pour 35 mn
Laisser refroidir sur une grille.

