

# Fondant praliné-nougatine



## Ingrédients nécessaires

farine : 80g  
nougatine : 30g  
beurre : 60g  
chocolat praliné : 200g  
sucre blanc : 100g  
œuf : 2  
levure chimique : 2cc

## Préambule

Miam, du fondant ! Tu connais sans doute la recette du fondant au chocolat, mais qu'en est-il de celle du fondant praliné-nougatine ?

### ATTENTION :

*Pour certaines étapes des recettes de Lapinou, la présence d'un adulte est nécessaire. Ne laissez pas les enfants livrés à eux-mêmes pour éviter tout accident.*

## Etape 1

Commence par préchauffer le four à 180°C. Puis fais fondre le beurre au micro-ondes. Fais également fondre le chocolat au micro-ondes avec une cuillère à soupe d'eau.

Si tu n'as pas de micro-ondes, tu peux également les faire fondre ensemble, dans une casserole.



## Etape 2

Casse les œufs et mélange-les avec le reste.

### Etape 3

Ajoute ensuite le sucre.



### Etape 4

Verse les pépites de nougatine dans ta pâte à gâteau.



### Etape 5

Ajoute la farine.



### Etape 6

Termine avec la levure chimique.



### Etape 7

Demande à un adulte de faire cuire le fondant pendant 20 minutes à 180°C. Démoule-le, c'est prêt. Bonne dégustation.

