 **Le cake d'amour mode Peau d'âne**

[](http://storage.canalblog.com/34/99/501700/30539307.jpg)

Pour 6 à 8 personnes  
**250 g de farine - 150 g de sucre - 175 g de beurre - 4 oeufs entiers - 1/2 sachet de levure chimique - 50 g de lait entier - 300 g de pralines roses - confiture d'abricots - 40 g d'amandes effilées -**

* Faire ramollir le beurre. Incorporer le sucre et battre le mélange.
* Tout en fouettant, ajouter les œufs, puis le lait, la farine et la levure.
* Concasser les pralines.
* Les incorporer dans la pâte.
* Beurrer un moule à cake.
* Enfourner au four préchauffé à 160° (chaleur tournante pour moi).
* Au bout de 10 mn, fendre le dessus du gâteau sur toute sa longueur avec une lame de couteau.
* Poursuivre la cuisson pendant 65 mn.
* Démouler et laisser refroidir.
* Chauffer légèrement la confiture d'abricots pour la liquéfier.
* Faire griller les amandes dans une poêle, à sec.
* Badigeonner le gâteau de confiture et répartir les amandes tout autour.