 **Gâteau rose moelleux**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2017/09/G%C3%A2teau-rose-moelleux-DSCN6517.jpg) **Pour 8 Croquants-Gourmands**

**- 1 boîte de** [**lait concentré**](http://recettes.de/lait-concentre-sucre) **sucré (397g)**  
**- 4 œufs**  
**- 50 g d'huile neutre**  
**- 120 g de farine**  
**- 1 sachet de levure chimique**  
**- 40 g d'**[**amandes**](http://recettes.de/amande) **en poudre**  
**- 1 càc d'extrait de vanille**  
**- 100 g de** [**pralines**](http://recettes.de/pralines) **pâtissières**  
**- 2 càs de rhum**

**1 moule à manqué de 24 cm de diamètre beurré**   
**et dont le fond est tapissé de papier cuisson**  
**Préchauffage du four à 160°C** [Position four chaleur tournante _png](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)

Concasser grossièrement les pralines.  
Travailler dans un saladier le lait et les œufs entiers.  
Ajouter l'huile, l'extrait de vanille, la farine et la levure, les amandes en poudre et le rhum (facultatif).  
Lorsque le mélange est homogène, incorporer les pralines.  
Verser la pâte dans le moule.  
Enfourner pour35 minutes.  
Démouler au bout de quelques minutes et laisser refroidir sur une grille.