 **Gâteau chocolat blanc-pralines**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2017/03/G%C3%A2teau-chocolat-blanc-pralines-P1020310.jpg) **Pour 6 Croquants-Goiurmands**

**- 70 g d'huile de tournesol**  
**- 130 g de** [**chocolat blanc**](https://recettes.de/chocolat-blanc)  
**- 100 g de** [**pralines roses**](https://recettes.de/pralines)  
**- 170 g de cassonade**  
**- 2 œufs**  
**- 1** [**yaourt**](https://recettes.de/yaourt) **nature**  
**- 175 g de farine T 45**  
**- 6 g de levure chimique**

**1 moule à cake de 26 cm X 11 chemisé de papier cuisson**  
  
**Préchauffage du four à 180°C** [Position four chaleur tournante _png](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)

Concasser grossièrement les pralines roses (merci Mr CFG).  
Faire fondre le chocolat blanc dans l'huile à feu très doux ou comme moi au micro-ondes.  
Remuer pour lisser le mélange et laisser tiédir.  
Travailler au fouet les œufs avec la cassonade jusqu'à ce que le mélange soit bien mousseux.  
Ajouter le yaourt et mélanger.  
Ajouter la farine et la levure et mélanger.  
Incorporer enfin le chocolat blanc et fouetter pour obtenir une pâte épaisse et homogène.  
Ajouter les pralines en remuant à la spatule.  
Verser la pâte dans le moule.  
Enfourner pour 40 minutes.  
Vérifier la cuisson et laisser refroidir le gâteau sur une grille.