

**Speedy cake aux pépites de chocolat et pralines**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2019/10/speedy-cake-aux-pepites-de-chocolat-et-pralines-p1200422-r.jpg) **Pour 6 ou (10) Croquants-Gourmands**

**La pâte du** [**cake**](https://recettes.de/cake) :  
**- 75 g (130g) de beurre doux**  
**- 2 grosses pincées (¼ de càc) de** [**fleur de sel**](https://recettes.de/fleur-de-sel)  
**- 80 g de sucre fin (140 g de** [**muscovado**](https://recettes.de/muscovado)**)**  
**- 2 (4) œufs**  
**- 50 g (100 g) de crème liquide**  
**- 150 g (300 g) de farine**  
**- 4 g (8g) de levure chimique**  
**Pour le petit cake pépites de chocolat et pralines :**  
**- 10 g de** [**rhum**](https://recettes.de/rhum)  
**- 30 g de** [**pépites de chocolat**](https://recettes.de/pepites-de-chocolat)  
**- 60 g de** [**pralines**](https://recettes.de/pralines) **roses (concassées) + quelques unes pour la déco**  
**- 1 càs de confiture de fraise sans morceau**  
**Pour le grand cake aux pépites de chocolat :**  
**- 20 g de rhum**  
**- 1 càs d'extrait de** [**vanille**](https://recettes.de/vanille) **liquide**  
**- 60 g de pépites de chocolat**

**1 moule à cake de 18cm x 11 (26cm x 12) tapissé de papier cuisson**  
**Préchauffage du four à 150°C** [Position four chaleur tournante _png](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)

Faire fondre le beurre sans le laisser trop chauffer.  
Mélanger rapidement avec le sel et le sucre (muscovado) au batteur.  
Ajouter les œufs toujours en mélangeant.  
Incorporer la crème et le rhum (et la vanille). Mélanger.  
Ajouter enfin la farine et la levure et travailler rapidement pour obtenir une pâte lisse et épaisse.  
Il ne reste plus qu'à ajouter les pépites de chocolat et les pralines concassées (les pépites de chocolat).  
Verser la pâte dans le moule.  
Enfourner pour 50 (55) minutes et vérifier la cuisson avec une pique.  
Laisser refroidir sur une grille.  
Lorsque le cake est froid, le badigeonner au pinceau d'un peu de confiture fluide (je l'ai un peu chauffée) et décorer de pralines réduites en poudre et de quelques pralines entières.