

**Gâteau moelleux framboises et pralines**

[](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2074/07/gateau-moelleux-framboises-et-pralines-p1020424-r-copy.jpg)**Pour 8 Croquants-Gourmands**

**- 175 g de pralines roses  
- 125 g de beurre pommade  
- 3 œufs  
- 100 g de sucre blond  
- 1 càs de rhum  
- 130 g de farine  
- 1 càc de levure chimique  
- 30 g d'amandes en poudre  
- 150 g de framboises (surgelées pour moi)**

**Moule marguerite** **ou moule à manqué de 21 cm beurré si non en silicone**  
**Préchauffage du four à 170°C** [Position four chaleur tournante _png](https://i1.wp.com/croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg?ssl=1)

Concasser grossièrement les pralines.  
Travailler au fouet le beurre pommade et le sucre.  
Ajouter les œufs un par un.  
Incorporer la farine, la levure, les amandes en poudre et le rhum.  
Mélanger rapidement.  
Verser la moitié de la pâte dans le moule.  
Étaler les ¾ des framboises et des pralines.  
Couvrir avec le reste de la pâte et garnir du reste de framboises et pralines.  
Enfourner pour 40 minutes.  
Laisser tiédir un peu avant de démouler.  
Conserver le gâteau couvert à température ambiante.