[**Cake**](https://recettes.de/cake) **aux pralines roses**

[](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2021/10/cake-aux-pralines-roses-p1020831-r-copy.jpg) **Pour 6 à 8 Croquants-Gourmands**

**- 4 œufs**  
**- 150 g de sucre**  
**- 175 g de** [**yaourt**](https://recettes.de/yaourt)  
**- 325 g de farine**  
**- 9 g de levure chimique**  
**- 160 g d'huile de tournesol**  
**- 1 càs de** [**rhum**](https://recettes.de/rhum) **(facultatif)**  
**- 210 g (160g + 50 g) de** [**pralines roses**](https://recettes.de/pralines-roses)

**Un moule à cake de 25 cm x 11 tapissé de papier cuisson**  
**Préchauffage du four à 180°C [Position four chaleur tournante _png](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)**

Travailler au fouet les œufs et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.  
Ajouter le yaourt et travailler pour obtenir une crème onctueuse.  
Incorporer la farine, la levure, l'huile et le rhum   
et mélanger au fouet pour obtenir une pâte bien homogène  
et un peu épaisse (et ainsi les pralines ne tomberont pas au fond).  
Incorporer à la spatule 160 g de pralines concassées.  
Verser la pâte dans le moule.  
Disposer sur le dessus le reste des pralines.  
Il a fallu 70 minutes de cuisson pour que mon gâteau soit cuit.  
Le laisser refroidir sur une grille.