



Pour 8 à 10 personnes

25 minutes de cuisson

15 minutes de préparation

Ingrédients

Pour le gâteau

125 g de noisettes en poudre

225 g de farine

350 g de beurre très mou salé

125 g de sucre vergeoise blonde

225 g de sucre semoule

6 œufs

Une cuillère et demi à café rase
de levure chimique

Glaçage et décoration

200 g de sucre glace

2 à 3 caramels fondus dans 1 à 2
cuillères à soupe de crème liquide

Une dizaine de caramels naturels et
au chocolat découpés en morceaux.

Préparation

Pré-chauffez le four à 180°.

Beurrez et farinez un moule en
forme de couronne de 30 cm de
diamètre environ.

Mettez tous les ingrédients dans
le bol d'un mixeur et battez en-
semble pendant 3 minutes afin
d'obtenir un mélange homogène.
Versez la pâte dans le moule
et cuisez 25 minutes environ,
surveillez votre four après 20 mn.

Sortez le gâteau, laissez-le refroidir
puis démoulez-le.

Faites fondre les caramels dans la
crème et ajoutez le sucre glace.

Astuce :

Glacez le gâteau en faisant de
jolies «dégoulinades» sur les
côtés. Collez les morceaux de
caramel et laissez durcir.

Couronne aux deux caramels

Bonbons & Confiteries - Le partage au cœur de la St Valentin



Bonbons & Confiteries - Le partage au cœur de la St Valentin