

Bûche de Noël au Nutella®

Moyen

1 h 10 min



INGRÉDIENTS

pour 15 personnes

5 œufs

200 g de poudre d'amande

200 g de sucre glace

8 blancs d'œufs

70 g de sucre en poudre

130 g de farine

70 g de beurre fondu

225 g de Nutella®

ÉTAPES



1

Faites préchauffer le four à 240°C.
Tamisez la farine et faites fondre le beurre.-

Dans un grand saladier, battez les 5 œufs, la poudre d'amande et le sucre en poudre.



2

Dans un autre saladier, montez les 8 blancs d'œufs en neige en ajoutant le sucre glace petit à petit.

Ajoutez la farine et les blancs d'œufs en neige au 1er mélange, petit à petit et en alternant l'un et l'autre.

Mélangez le beurre fondu à un peu de pâte, puis ajoutez-le au précédent mélange. Mélanger le tout.



3

Répartissez et étalez la pâte sur 2 plaques à pâtisserie recouvertes de papier sulfurisé.

Faite cuire à 240°C pendant environ 6-8 minutes.

Enlevez les gâteaux des plaques à pâtisserie chaudes en faisant attention de ne pas les casser.

Couvrez-les de film plastique et placez-les au réfrigérateur.

**4**

Prenez chacune des deux génoises et mettez-les sur du papier sulfurisé.

Remplissez une poche à douille munie d'une douille de 3 mm avec le Nutella[®], faites des petits tas identiques de Nutella[®], puis étalez-le.

**5**

Roulez chaque gâteau et recouvrez toute la surface de la bûche de Nutella[®].

Coupez les 2 extrémités pour découvrir l'intérieur de la bûche.

Décorez la surface de la bûche comme vous le désirez.

Et voilà!