

Nutella[®] Merendina

Moyen

1 h 0 min



INGRÉDIENTS

pour 5 personnes

15 g de Nutella[®] par portion

4 œufs

3 cuillères à soupe de lait

3 c. à soupe d'huile

100 g de sucre

1 cuillère à café de bicarbonate de soude

150 g de farine

1 cuillère à café d'extrait de vanille

ÉTAPES

**1**

Préchauffer le four à 180 ° C.

Battre les œufs au batteur électrique et ajouter le sucre progressivement.

Incorporer le lait, l'huile et l'extrait de vanille et battre jusqu'à obtenir une consistance lisse.

Ajouter la farine tamisée, une cuillère à soupe à la fois. Ajouter le sel et le bicarbonate de soude, bien mélanger.

**2**

Tapiser une plaque à pâtisserie rectangulaire de papier sulfurisé et verser la pâte. Répartir uniformément dans la casserole.

**3**

Cuire au four environ 15 à 20 minutes jusqu'à ce qu'un cure-dent en ressorte sec. Laisser refroidir complètement sur une grille.

Couper le gâteau en barres rectangulaires.

**4**

Pour assembler le Merendina, étendre 1 cuillère à soupe (15g) de Nutella® sur une couche de gâteau et recouvrir d'un autre morceau de gâteau pour former un sandwich.

Saupoudrer de sucre en poudre.

Répéter le processus ci-dessus pour assembler toutes les couches de gâteau restantes.

Et voilà!