

# Recette Bûche au Nutella®

Difficile

30 min



## INGRÉDIENTS

POUR 12 PERSONNES

5 œufs

180g de farine d'amandes

15g de sucre

180g de sucre glace

300g de farine

75g de beurre fondu

8 blancs d'œufs

180 g de Nutella® (15 g par portion)

## PRÉPARATION



- 1 | Préchauffer le four à 230 degrés Celsius. Mélanger la farine, les 5 œufs, la farine d'amandes et le sucre.



- 2 | Avec un fouet, battre les blancs d'œufs puis ajouter le sucre glace lentement jusqu'à ce que le mélange soit dur. Ajouter ce mélange au mélange de farines. Ajouter le beurre fondu lentement.



- 3 | Placer la pâte dans deux plaques de four recouvertes de papier sulfurisé et faire cuire au four pendant 6 à 8 minutes. Faire sortir les plaques du four et les laisser refroidir pendant deux minutes.

**4**

Renverser les deux gâteaux sur une serviette saupoudrée de farine. Enlever le papier sulfurisé lentement. Enrouler chaque gâteau dans la serviette et le laisser refroidir.

**5**

Dérouler les deux gâteaux et étaler la moitié de la quantité de Nutella<sup>®</sup>, puis enrouler les gâteaux à nouveau. Recouvrir les deux rouleaux de la quantité de Nutella<sup>®</sup> qui reste et couper les côtés. Décorez la bûche comme vous le désirez.

**Partagez cette recette en utilisant #nutellarecipe**