

RECIPE

# Petits gâteaux au gianduja (chocolat et noisettes) et Nutella®

Medium

1 h 30 min



## INGRÉDIENTS

**POUR 10 PORTIONS**

80 g de chocolat gianduja

75 g de beurre

2 œufs

35 g de poudre d'amande

35 g de sucre impalpable

60 g de sucre en poudre

40 g de farine

150 g de Nutella®



Avec cette délicieuse  
recette, il suffit de 15 g de  
Nutella® par personne  
pour se régaler !

# INSTRUCTIONS



1

Séparez les jaunes des blancs d'œufs dans deux petits bols.

Dans un saladier, faites fondre le chocolat à 45-50°C au bain-marie. Ajoutez le beurre coupé en petits cubes et mélangez.

Ajoutez les 2 jaunes d'œufs et mélangez à nouveau.

Tamisez ensemble la poudre d'amande et le sucre impalpable pour obtenir une fine poudre et incorporez-la au mélange précédent. La texture de la pâte doit être souple et soyeuse.



2

Préchauffez le four à 170°C et positionnez une grille à mi-hauteur.

Dans un autre saladier, battez les blancs en neige en y ajoutant progressivement le sucre en poudre, une cuillère à la fois. Continuez à fouetter jusqu'à la formation de pics.

**3**

Incorporez délicatement les blancs d'œufs montés en neige au mélange précédent, en mélangeant de haut en bas à l'aide d'une spatule.

Ajoutez la farine et mélangez.

Beurrez et farinez 10 petits moules (choisissez une forme avec un fond concave).

**4**

Versez la pâte jusqu'à la moitié de la hauteur de chaque moule.

Faites cuire pendant environ 12 minutes. Faites attention de ne pas trop cuire les gâteaux !

Même s'ils semblent un peu liquides en sortant du four, ils se raffermiront en refroidissant.

Démoulez les petits gâteaux et retournez-les sur une assiette. Si besoin, égalisez la base.

Fourrez chaque gâteau avec 15 g de Nutella® dans le creux laissé par le moule.

Saupoudrez avec du sucre impalpable.

## Et voilà !