

RECIPE

Gâteau de Savoie au Nutella®

Moyen

1 h 30 min



INGRÉDIENTS

Pour 8 portions

50 g de farine

50 g de fécule de maïs

4 œufs

140 g de sucre en poudre

30 g de sucre impalpable

100 g de Nutella®



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

INSTRUCTIONS



1

Préchauffez le four à 150°C et positionnez une grille à mi-hauteur.

Beurrez et farinez un moule rond de 22 cm de diamètre.

Tamisez ensemble la farine et la fécule de maïs.

Dans un saladier, fouettez les 4 jaunes d'œufs avec 40 g de sucre en poudre jusqu'à ce qu'ils deviennent très clairs et mousseux.



2

Dans un autre saladier, battez les 4 blancs d'œufs en neige ferme, en ajoutant progressivement le reste de sucre en poudre.



3

Incorporez délicatement la farine dans le mélange de jaunes d'œufs, suivi par la meringue.



4

Versez la pâte dans le moule et faites cuire pendant 30-40 minutes (ou jusqu'à obtenir une belle coloration dorée).

Sortez le gâteau du four et laissez-le refroidir quelques instants. Puis, démoulez-le sur une grille et laissez-le refroidir complètement.



5

Coupez le gâteau en deux dans la hauteur pour obtenir 2 couches.



6

Étalez le Nutella® au milieu et assemblez les deux couches.

Découpez une étoile dans une feuille de papier cartonné et utilisez-la comme un pochoir pour décorer le gâteau en saupoudrant du sucre impalpable sur le dessus.

Et voilà !