

RECIPE

Mini génoises au Nutella®

Facile

45 min



INGRÉDIÉNTS

Pour 12 portions

80g de sucre

80g de farine

1 œuf

45g d'eau

45g d'huile de tournesol

5g de levure chimique

Sucre impalpable pour décorer

96g de Nutella®



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

INSTRUCTIONS



1

Préchauffez le four à 180°C.

Dans un bol, battez à l'aide d'un fouet 1 œuf avec le sucre jusqu'à obtention d'un mélange blanc et lisse.



2

Ajoutez l'huile et l'eau et mélangez.



3

Ensuite, ajoutez la farine et la levure chimique en tamisant et mélangez à nouveau.

**4**

Remplissez des moules à gâteaux de 5cm de diamètre à moitié avec le mélange obtenu.

Enfournez et laissez cuire pendant 15 minutes.

Retirez les moules du four et laissez refroidir légèrement.

Démoulez les mini génoises et laissez refroidir complètement.

**5**

Remplissez une poche à douille avec du Nutella®.

Coupez les mini génoises en deux dans le sens de la hauteur.

Étalez 8g de Nutella® sur un côté puis refermez en sandwich.

**6**

À l'aide d'un pochoir, décorez chaque mini génoise avec une fine couche de sucre impalpable.

Et voilà !