

Bûche de Noël au Nutella®

Difficile

30 min



INGRÉDIENTS

pour 12 personnes

5 oeufs

180 g de sucre glace

15 g de sucre

75 g de beurre fondu

300 g de farine

8 blancs d'oeufs

180 g de farine d'amandes

180 g de Nutella® (15 g par portion)

MÉTHODE

**1**

Mélangez la farine, les 5 œufs, la farine d'amande et le sucre.

**2**

Montez les blancs en neige à l'aide d'un batteur à main, en ajoutant lentement le sucre glace jusqu'à ce que le mélange devienne ferme. Ajoutez au mélange de farine. Préchauffez le four à 230°C. Incorporez lentement le beurre fondu.

**3**

Placez la pâte sur deux plaques à pâtisserie recouvertes de papier sulfurisé et faites cuire pendant 6 à 8 minutes. Retirez les plaques de cuisson et laissez les gâteaux refroidir pendant 2 minutes.

**4**

Retournez chaque gâteau sur un torchon saupoudré de farine. Retirez délicatement le papier sulfurisé. Enroulez chaque gâteau dans le torchon et laissez-le refroidir.

**5**

Déroulez chaque gâteau et étalez la moitié du Nutella® sur la surface. Roulez à nouveau les gâteaux. Étalez le reste du Nutella® sur les rouleaux et coupez les bords. Décorez à votre guise.

**Partager la recette avec le hashtag
#recettenutella**