

RECETTE

# Gâteau aux noisettes et au Nutella®

Moyen

6 Portions

1 h 10 min



## INGRÉDIENTS

### POUR 6 PORTIONS

150 g de noisettes émondées

120 g de beurre

150 g de sucre

3 œufs

3 jaunes d'œufs

Zeste d'un citron

1 verre de rhum

150 g de farine blanche

1 sachet de levure chimique

Sucre glace

90 g de Nutella® (15 g/portion)



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

## INSTRUCTIONS

**1**

Concassez finement les noisettes puis réduisez-les en poudre à l'aide d'un mixeur. Dans un bol, mélangez le beurre ramolli avec le sucre à l'aide d'une cuillère en bois, en travaillant la pâte jusqu'à obtenir une texture crémeuse. Battez les œufs et les jaunes, puis ajoutez-les au mélange précédent avec le zeste de citron et le rhum.

**2**

Incorporez progressivement la farine tamisée avec la levure chimique et continuez à mélanger. Ajoutez ensuite la poudre de noisettes et mélangez délicatement. Versez la pâte dans un moule à gâteau de 24 cm de diamètre, préalablement beurré et fariné. Faites cuire le gâteau dans un four préchauffé à 180 °C pendant environ 50 minutes. Sortez le gâteau du four et laissez-le refroidir avant de le démouler.





3

Saupoudrez-le de sucre impalpable et servez chaque tranche accompagnée d'une portion de Nutella®.

## Deux fois plus de plaisir. Partagez la recette avec le hashtag #recettenutella

D'après la légende, les gâteaux porteraient chance lors de grandes occasions. Peut-être en raison de leur incroyable générosité et de l'enthousiasme qu'ils suscitent ? Pour mettre votre créativité culinaire à l'épreuve, voici une autre combinaison gagnante : notre **recette de gâteau aux noisettes et au Nutella®**. Presque trop beau pour être mangé.