

RECETTE

Gâteau aux cerises et au Nutella®

Facile

8 Portions

50 min



INGRÉDIENTS

POUR 8 PORTIONS

- 250 g de beurre
- 240 g de sucre
- 175 g de farine pour pâtisserie
- 100 g de fécule de pomme de terre
- 100 g de jaunes d'œuf
- 125 g d'œufs
- 5 g de levure chimique
- 1 pincée de sel
- 1 gousse de vanille
- 100 g de cerises au sirop
- 120 g de Nutella® (15 g/portion)



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

INSTRUCTIONS

**1**

Fouettez le beurre avec le sucre, puis ajoutez les jaunes d'œuf mélangés avec les œufs entiers, la vanille, le sel et les cerises. Tamisez ensemble la farine, la fécule de pomme de terre et la baking powder et incorporez au mélange.

**2**

Dans un moule à pain beurré et fariné, faites cuire le cake à 180 °C pendant environ 30 minutes. Vérifiez la cuisson à l'aide d'une pique en bois.

**3**

Une fois refroidi, découpez-le en tranches et tartinez-les de 15 g de Nutella® chacune.

Le bonheur est servi. Partagez la recette avec le hashtag #recettenutella

En italien, « plumcake » est un terme assez intéressant qui désigne les gâteaux confectionnés dans un moule à pain, même s'ils ne contiennent généralement pas de prunes du tout ! Notre version allie les cerises à la délicieuse note sucrée du Nutella® pour un dessert inoubliable et totalement indécent !