

RECETTE

# Parrozzo en croûte d'amandes au Nutella®

Moyen

6 Portions

1 h 15 min



## INGRÉDIENTS

**POUR 6 PERSONNES**

6 œufs

200 g de sucre

150 g de semoule

200 g d'amandes concassées

2 cuillères à soupe de liqueur (comme l'Amaretto di Saronno)

1 citron

60 ml d'huile

90 g de Nutella® (15 g/portion)

Amandes effilées grillées



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

## INSTRUCTIONS

**1**

Séparez les jaunes des blancs d'œuf et placez-les dans deux bols distincts. Commencez par battre les jaunes avec le sucre pour faire blanchir et obtenir un mélange crémeux. Mélangez ensuite les amandes, la semoule, le zeste de citron, l'huile et la liqueur. Battez les blancs d'œuf en neige ferme et incorporez-les délicatement au mélange en remuant de haut en bas.

**2**

Beurrez et farinez un moule en forme de dôme, versez-y l'appareil et faites cuire dans un four préchauffé à 160 °C pendant 40 à 45 minutes. Utilisez une pique à brochette pour vérifier que le gâteau est bien cuit. Sortez le parrozzo du four, laissez-le refroidir pendant 10 minutes, puis démoulez-le délicatement sur une grille et laissez-le refroidir davantage.

**3**

Étalez le Nutella® sur la surface du gâteau jusqu'à ce qu'il soit complètement recouvert, puis saupoudrez-le d'amandes effilées grillées.

## **La joie dans une tranche de gâteau. Partagez la recette avec le hashtag #recettenutella**

Le parrozzo provient d'une ancienne recette paysanne appelée « pan rozzo », un pain que les bergers des Abruzzes confectionnaient avec de la farine de maïs et le lait de leurs troupeaux. Ce pain qui sentait le thym, la menthe et les amandes des montagnes était cuit dans un four à bois. À mi-chemin entre le pain et le gâteau, la recette du parrozzo en croûte d'amandes et au Nutella® est devenue culte.