

RECETTE

Basbousa par Nutella®

Moyen

45 min



INGRÉDIENTS

POUR 12 PORTIONS1 $\frac{1}{4}$ tasse de semoule

1/3 tasse de sucre

2 cuillères à soupe de levure chimique

une pincée de bicarbonate de soude

une pincée de sel

3 œufs

1/2 cuillère à café d'extrait de vanille

1/2 tasse de yogourt

1/4 de tasse de beurre

2/3 tasse de nutella (1 cuillère à soupe /portion)

Pour la décoration :

1 cuillère à soupe de pistaches concassées



**Pour préparer cette
délicieuse recette, 15 g de
Nutella® par personne
suffisent!**

MÉTHODE

**1**

Préchauffer le four à 180 °C.

**2**

Mélanger la semoule, le sucre, la levure chimique, le bicarbonate de soude, le sel, les œufs, la vanille et le yogourt dans un bol.

**3**

Ajouter le beurre fondu au mélange et bien mélanger.

**4**

Graisser 2 plats pour le four avec du beurre. Verser $\frac{1}{4}$ de la pâte dans chaque plat de cuisson et cuire au four pendant environ 30 minutes jusqu'à ce que la pâte soit dorée.

**5**

Ajouter le Nutella® sur la première couche, puis ajouter la deuxième couche.

**6**

Laisser refroidir le gâteau. Décorer avec du Nutella® et des pistaches.

**Partager la recette avec le mot-clic
#nutellarecipe**