



Gâteau rond de Noël au Nutella®



- 300 g de farine
- 130 ml d'huile de tournesol
- 250 g de yaourt
- Du sucre glace pour décorer
- 130 g de sucre
- 3 œufs
- 1 sachet de levure chimique (16g)
- 210g de Nutella®





Préchauffez le four à 180 °.

Dans un bol, faites monter les blancs en neige et le sucre ensemble jusqu'à obtenir un mélange blanc et mousseux.



Continuez à mélanger et ajoutez l'huile de tournesol puis le yaourt. Ajoutez enfin la levure et la farine tamisée.



Mélangez jusqu'à obtention d'un mélange lisse et homogène.





Chemisez un moule à savarin d'un diamètre de 22cm avec du beurre et de la farine.

Versez le mélange dans le moule.

Enfournez pendant 25 à 30 minutes.



Retirez du four, démoulez et laissez refroidir.

À l'aide d'un couteau, coupez le savarin en deux.

Avec une poche à douille, recouvrez de Nutella.

Étalez le Nutella à l'aide d'une spatule.

Remettez le dessus du gâteau.

Décorez de sucre glace.

