RECETTE

Bûche de Noël au Nutella®

Moyen | 12 Portions | 2 h 0 min

INGRÉDIENTS

Pour 12 personnes

130 g de farine

70 g de beurre fondu

5 œufs

200 g de poudre d'amande

70 g de sucre en poudre

8 blancs d'œufs

200 g de sucre glace

225 g de Nutella®

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

PRÉPARATION

1

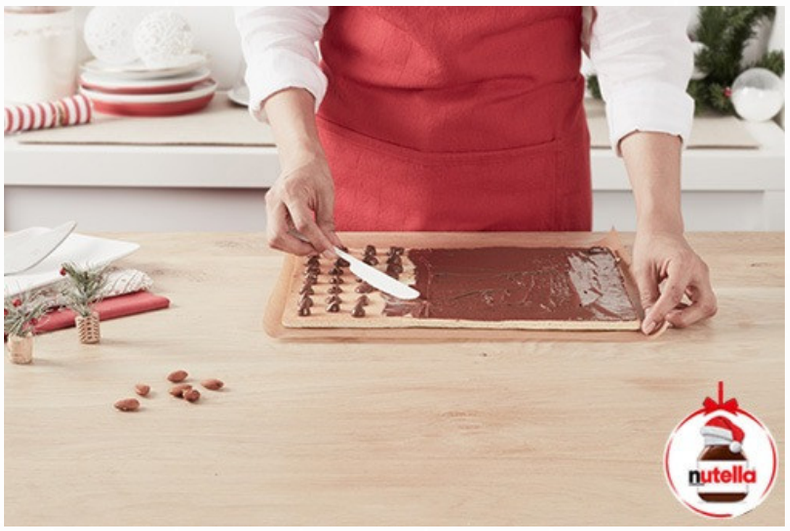
Faites préchauffer le four à 240°C. Tamisez la farine et faites fondre le beurre. Dans un grand saladier, battez les 5 œufs, la poudre d'amande et le sucre en poudre.

2

Dans un autre saladier, montez les 8 blancs d'œufs en neige en ajoutant le sucre glace petit à petit. Ajoutez la farine et les blancs d'œufs en neige au 1er mélange, petit à petit et en alternant l'un et l'autre. Mélangez le beurre fondu à un peu de pâte, puis ajoutez-le au précédent mélange. Mélanger le tout.

3

Répartissez et étalez la pâte sur 2 plaques à pâtisserie recouvertes de papier sulfurisé. Faite cuire à 240°C pendant environ 6-8 minutes. Enlevez les génoises des plaques à pâtisserie chaudes en faisant attention de ne pas les casser. Couvrez-les de film plastique et placez-les au réfrigérateur.



4 Prenez chacune des deux génoises et mettez-les sur du papier sulfurisé. Remplissez une poche à douille munie d'une douille de 3 mm avec le Nutella®, faites des petits tas identiques de Nutella®, puis étalez-le.

5 Roulez chaque gâteau et recouvrez toute la surface de la bûche de Nutella®. Coupez les 2 extrémités pour découvrir l'intérieur de la bûche. Décorez la surface de la bûche comme vous le désirez.

Partagez la recette avec le hashtag #recettenutella