

RECETTE

# Gâteau rond de Noël au Nutella®

Facile

14 Portions

1 h 10 min



## INGRÉDIENTS

**Pour 14 personnes**

300 g de farine

130 g de sucre

130 ml d'huile de tournesol

3 œufs

250 g de yaourt

1 sachet de levure chimique (16g)

Du sucre glace pour décorer

210g de Nutella®



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

# PRÉPARATION



- 1** | 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.



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



- 3** | Mélangez jusqu'à obtention d'un mélange lisse et homogène.

**4**

Chemisez un moule à savarin d'un diamètre de 22cm avec du beurre et de la farine. Versez le mélange dans le moule. Enfourez pendant 25 à 30 minutes.

**5**

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. Etalez le Nutella à l'aide d'une spatule. Remettez le dessus du gâteau. Décorez de sucre glace.