

RECETTE

Petits gâteaux au gianduja (chocolat et noisettes) et Nutella®

Moyen

10 Portions

1 h 30 min



INGRÉDIENTS

POUR 10 personnes

80 g de chocolat gianduja

75 g de beurre

2 œufs

35 g de poudre d'amande

35 g de sucre glace

60 g de sucre en poudre

40 g de farine

150 g de Nutella®



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

PRÉPARATION



- 1** | Séparez les jaunes des blancs d'œufs dans deux petits bols. Dans un saladier, faites fondre le chocolat à 45-50°C au bain-marie. Ajoutez le beurre coupé en petits cubes et mélangez. Ajoutez les 2 jaunes d'œufs et mélangez à nouveau. Tamisez ensemble la poudre d'amande et le sucre glace pour obtenir une fine poudre et incorporez-la au mélange précédent. La texture de la pâte doit être souple et soyeuse.



- 2** | Préchauffez le four à 170°C et positionnez une grille à mi-hauteur. Dans un autre saladier, battez les blancs en neige en y ajoutant progressivement le sucre en poudre, une cuillère à la fois. Continuez à fouetter jusqu'à la formation de pics.



- 3** | Incorporez délicatement les blancs d'œufs montés en neige au mélange précédent, en mélangeant de haut en bas à l'aide d'une spatule. Ajoutez la farine et mélangez. Beurrez et farinez 10 petits moules (choisissez une forme avec un fond concave).

**4**

Versez la pâte jusqu'à la moitié de la hauteur de chaque moule. Faites cuire pendant environ 12 minutes. Faites attention de ne pas trop cuire les gâteaux ! Même s'ils semblent un peu liquides en sortant du four, ils se raffermiront en refroidissant. Démoulez les petits gâteaux et retournez-les sur une assiette. Si besoin, égalisez la base. Fourrez chaque gâteau

**Partagez la recette avec le hashtag
#recettenutella**