RECETTE

Moelleux Amandes, Nutella® et Framboises

Facile | 47 min

INGRÉDIENTS

Pour 8 personnes

125gr de poudre d'amande Vahiné

150gr de farine

70gr de sucre roux

1/2 sachet de levure Vahiné

4 oeufs

100ml de lait (d'amande)

3 CAS d'huile (amande, olive...)

200gr de framboises

2 poignées d'amande effilées Vahiné

8 cuillères à café de Nutella®

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

PRÉPARATION

1 Mélanger ensemble la poudre d'amande, la farine, le sucre et la levure.

Séparer les blancs des jaunes d'oeufs. Et rajouter les jaunes à la préparation, avec le lait et l'huile en mélangeant petit à petit.

2 Monter les blancs en neige et les incorpore à la pâte à gâteau.

La verser dans un moule à gâteau graissé et rajouter les framboises et les amandes effilées sur le dessus.

Cuire dans un four chaud 40min à 180°C

3 Laisser refroidir. Puis couper le gâteau en deux dans la longueur. Garnir de Nutella® comme sur la photo. Décorer à sa guise.

Partagez la recette avec #recettenutella