

RECETTE

Le gâteau Lorrain au Nutella[®] par Chez Misa

Facile



INGRÉDIENTS

Pour 8 personnes

- 140 g de blancs d'œuf (environ 4 gros blancs)
- 140 g de sucre en poudre (+ 3 CS pour le moule)
- 80 g de beurre fondu
- 90 g de farine
- Sucre glace
- Fruits rouges : fraises, cerises, framboises
- 120g de Nutella[®]



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

PRÉPARATION

- 1** | Beurrer un moule à manquer de 18 cm et le recouvrir de sucre en poudre sur toutes les parois, cela donnera une belle croûte dorée au gâteau.
Monter les blancs d'œufs en neige ferme et ajouter le sucre en pluie délicatement. Battre jusqu'à obtenir une meringue bien lisse et brillante.
Ajouter la farine délicatement à la maryse puis le beurre fondu et refroidi. Il ne faut pas casser les blancs. Remuer jusqu'à ce que la pâte soit bien lisse.
- 2** | Enfournez le gâteau dans un four bien préchauffé à 170° et laissez-le cuire 30-40 min environ. Si le gâteau colore trop, le couvrir de papier sulfurisé.
Laisser refroidir le gâteau sur une grille. Le garnir de Nutella® et de fruits rouges.

Partagez la recette avec #recettenutella