

# Recette : La bûche de Noël au Nutella®

Difficile

30 min



## INGRÉDIENTS

### POUR 12 PORTIONS

5 œufs

180 g de farine d'amandes

15 g de sucre

180 g de sucre glace

300 g de farine

75 g de beurre fondu

8 blancs d'œufs

180 g de Nutella® (15 g par portion)

## MÉTHODE

**1**

Préchauffez votre four à 230°C. Mélangez la farine, les 5 œufs, la farine d'amande et le sucre.

**2**

Montez les blancs d'œufs au fouet à main, en ajoutant lentement le sucre glace jusqu'à ce que le mélange devienne ferme. Ajoutez au mélange de farine de l'étape 1. Incorporez lentement le beurre fondu.

**3**

Placez la pâte sur deux plaques à pâtisserie recouvertes de papier sulfurisé et faites cuire pendant 6 à 8 minutes. Retirez les plaques de cuisson et laissez les gâteaux refroidir pendant 2 minutes.



**4**

Retournez chaque gâteau sur un torchon saupoudré de farine. Retirez délicatement le papier sulfurisé. Enroulez chaque gâteau dans le torchon et laissez-le refroidir.

**5**

Déroulez chaque gâteau et étalez la moitié du Nutella® sur la surface. Roulez à nouveau les gâteaux. Répartissez le reste du Nutella® sur les rouleaux et coupez les bords. Décorez comme vous le souhaitez.

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