

RECETTE

Fiadone au Nutella®

Moyen

1 h 15 min



INGRÉDIENTS

POUR 12 PERSONNES

500 g de Brocciu (fromage Corse)

5 oeufs à température

1 citron non traité

20 g de beurre

80 g de sucre en poudre

20 g de sucre vanillé

80 g de Nutella®



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

PRÉPARATION

1

Préchauffer votre four à 180 °C.

2

Laver le citron et le zester.

3

Fouetter le fromage Corse Brocciu avec 5 jaunes d'oeufs

4

Ajouter ensuite le sucre vanillé, le sucre en poudre et le zeste de citron puis

5

Battre les blancs d'oeufs en neige et incorporer-les délicatement.

6

Beurrer un moule à fond amovible et verser l'appareil à Fiadone, lisser.

7

Retrieving data. Wait a few seconds and try to cut or copy again.

8

Décorer de Nutella® à la sortie du four.