RECETTE

Gâteau lorrain au Nutella®

Facile | 1 h 0 min

INGRÉDIENTS

POUR 10 PERSONNES

140 g de blancs d'oeuf

140 g de sucre en poudre (+ 50 g pour le moule)

80 g de beurre fondu

90g de farine

Fruits rouges : fraises, cerises, framboises (une poignée)

120 g 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.
2. Monter les blancs d'oeufs en neige ferme et ajouter le sucre en pluie délicatement. Battre jusqu'à obtenir une meringue bien lisse et brillante.
3. Ajouter la farine délicatement à la Maryse puis le beurre fondu et refroidi.
4. Remuer jusqu'à ce que la pâte soit bien lisse.
5. Enfourner le gâteau dans un four bien préchauffé à 170 °C et laissez-le cuire 30-40 minutes environ. Si le gâteau colore trop, le couvrir de papier sulfurisé.
6. Laisser refroidir le gâteau sur une grille. Le décorer de Nutella® et de fruits rouges.