

RECETTE

# Pop cakes au Nutella®

Facile

10 Portions

30 min



## INGRÉDIENTS

POUR 8 À 10 PERSONNES

### Pour les pop cakes

150 g de sucre

3 œufs

150 g de beurre

150 g de farine blanche

1 cuillère à café de levure chimique

### Pour la décoration

15 g de Nutella® par pop cake

Vermicelles colorés à doser selon vos préférences



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

## PRÉPARATION

**1**

Battez les œufs avec le sucre et le beurre ramolli. Ajoutez ensuite le mélange de farine et levure chimique.

**2**

Versez la pâte dans le moule à pop cakes à l'aide d'une cuillère et faites cuire pendant environ 8-10 minutes. Vous pouvez également utiliser une plaque à mini-muffins.



3

Laissez les pop cakes refroidir puis insérez un bâtonnet dans chacun d'eux. Trempez-les dans un bol de Nutella® pour les enrober. Enfin, plongez-les dans une assiette remplie de vermicelles multicolores.

**Une recette qui ravira les amateurs de gâteaux de tous âges.**

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

Parfaite pour les fêtes d'anniversaire, notre **recette de pop cakes au Nutella®** est super sympa et ultra-colorée. Leur forme aussi est irrésistible : elle rappelle celle des délicieuses sucettes de notre enfance. Goûtez-les en famille, tout juste préparés.