RECETTE

Gâteau aux noisettes et au Nutella®

Moyen | 6 Portions | 1 h 10 min

INGRÉDIENTS

POUR 6 PERSONNES

150 g de noisettes émondées

120 g de beurre

150 g de sucre

3 œufs

3 jaunes d'œufs

Zeste d'un citron

1 verre de rhum

150 g de farine blanche

1 sachet de levure chimique

Sucre glace

Pour accompagner

90g de Nutella®

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

PRÉPARATION

1

Concassez finement les noisettes puis réduisez-les en poudre à l'aide d'un mixeur. Dans un bol, mélangez le beurre mou avec le sucre à l'aide d'une cuillère en bois, en travaillant la pâte jusqu'à obtenir une texture crémeuse. Battez les œufs et les jaunes, puis ajoutez-les au mélange précédent avec le zeste de citron et le rhum.

2

Incorporez progressivement la farine tamisée avec la levure chimique et continuez à mélanger. Ajoutez ensuite la poudre de noisettes et mélangez délicatement. Versez la pâte dans un moule à gâteau de 24 cm de diamètre, préalablement beurré et fariné. Faites cuire le gâteau dans un four préchauffé à 180 °C pendant environ 50 minutes. Sortez le gâteau du four et laissez-le refroidir avant de le retirer du moule.

3 Saupoudrez-le de sucre glace et servez chaque tranche accompagnée d'une portion de Nutella®.

Deux fois plus de plaisir. Partagez la recette avec le hashtag #recettenutella

La tradition veut que les gâteaux portent chance lors de grandes occasions. Peut-être en raison de l'incroyable générosité et de l'enthousiasme dont ils témoignent ? Pour mettre votre créativité culinaire à l'épreuve, voici une autre combinaison gagnante : notre **recette de gâteau aux noisettes et au Nutella®**. Presque trop beau pour être coupé.