

RECETTE

Basbousa au Nutella®

Moyen

45 min



INGRÉDIENTS

POUR 12 PORTIONS :

150g de semoule

75g de sucre

10g de levure

une pincée de bicarbonate

une pincée de sel

3 œufs

1 scotch à la vanille

150g de yaourt

40g beurre

180g Nutella®

Pour la décoration :

1 cuillère à soupe de pistaches concassées



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

PRÉPARATION

**1**

Préchauffez le four à 180 °C.

**2**

Mélangez la semoule, le sucre, la levure, le bicarbonate de soude, le sel, les œufs, la vanille et le yaourt dans un bol.

**3**

Ajoutez le beurre fondu et bien mélanger.

**4**

Graissez 2 moules avec du beurre. Versez $\frac{1}{4}$ de la pâte sur chaque plat de cuisson et faites cuire pendant environ 30 minutes jusqu'à ce que la pâte soit dorée.

**5**

Ajoutez du Nutella® sur le dessus de la première couche, puis ajoutez la deuxième couche.

**6**

Laissez le gâteau refroidir. Décorez avec du Nutella® et des pistaches.

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