

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

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 de sucre glace et servez, en accompagnant chaque tranche d'une portion de Nutella®.

Une double dose de bonheur ! Partagez la recette avec #recettenutella

La tradition veut que les gâteaux aient toujours été utilisés comme un signe de bon augure lors d'occasions spéciales. Est-ce dû à la saveur exquise et au bonheur qu'ils apportent ? Pour mettre à l'épreuve votre originalité aux fourneaux, voici une autre combinaison gagnante : notre **recette de gâteau à la noisette et au Nutella®**. Il serait presque dommage de le couper en tranches.