

RECETTE

# Cake aux cerises et au Nutella®

Facile

8 Portions

50 min



## INGRÉDIENTS

POUR 8 PERSONNES

- 250 g de beurre
- 240 g de sucre
- 175 g de farine pour pâtisserie
- 100 g de fécule de pomme de terre
- 3 jaunes d'œufs
- 3 œufs
- 5 g de levure
- 1 pincée de sel
- 1 gousse de vanille
- 100 g de cerises au sirop
- 120 g de Nutella® (15 g/personne)



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

## PRÉPARATION



- 1 | Battez le beurre avec le sucre, puis ajoutez les jaunes d'œufs mélangés avec les œufs, la vanille, le sel et les cerises. Enfin, tamisez ensemble la farine, la fécule de pomme de terre et la levure chimique.



- 2 | Faites cuire dans un moule à cake beurré et fariné à 180 °C pendant environ 30 minutes, vérifiez la cuisson à l'aide d'un pique en bois.



3

Une fois refroidi, coupez-le en tranches et étalez 15 g de Nutella® sur chaque tranche.

**Une dose d'enthousiasme dans les assiettes !**  
**Partagez la recette avec le hashtag #nutellarecipe**

Les Italiens appellent un gâteau cuit dans un moule à cake « plumcake » (gâteau aux prunes), une appellation plutôt curieuse pour un gâteau qui ne contient pas du tout de prunes ! Notre version **marie des cerises avec du délicieux Nutella®** pour un dessert inoubliable !