

RECETTE

Gâteau Parrozzo au Nutella® enrobé d'amandes

Moyen

6 Portions

1 h 15 min



INGRÉDIENTS

POUR 6 PERSONNES

6 œufs

200 g de sucre

150 g de semoule

200 g d'amandes concassées

2 cuillères à soupe de liqueur (comme l'Amaretto di Saronno)

1 citron

60 ml d'huile

90 g de Nutella® (15 g/personne)

Amandes effilées grillées



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

PRÉPARATION



1 | Séparez les jaunes des blancs dans deux terrines. Commencez à battre les jaunes avec le sucre pour créer un mélange clair et moelleux. Mélangez les amandes, la semoule, le zeste de citron râpé, l'huile et la liqueur. Montez les blancs en neige et ajoutez-les délicatement au mélange en remuant du haut vers le bas.



2 | Chemisez d'huile et de farine un moule dôme, versez-y la pâte et faites cuire dans un four préchauffé à 160 °C pendant 40-45 minutes. Vérifiez la cuisson du gâteau à l'aide d'un pique en bois. Sortez le Parozzo du four, laissez-le refroidir pendant 10 minutes, puis retournez-le doucement sur une grille et laissez-le refroidir encore.



3

Napez complètement la surface du gâteau de Nutella® puis saupoudrez d'amandes effilées grillées.

Des parts délicieusement divines. Partagez la recette avec le hashtag **#nutellarecipe**

Le Parrozzo tire son nom d'une ancienne recette paysanne appelée « pan rozzo », un pain que les bergers des Abruzzes préparaient avec de la farine de maïs et le lait de leurs troupeaux, parfumé au thym, à la menthe et aux amandes des montagnes. Il était ensuite cuit au four à bois. Du pain au gâteau, la recette du **Parrozzo au Nutella® enrobé d'amandes** est devenue un véritable délice.