

레시피

누텔라 와 체리 로프 케이크

쉬움

8 분량

50 분



재료

8인용

버터 250g

설탕 240g

박력분 175g

감자 전분 100g

달걀 노른자 100g

달걀 125g

베이킹 파우더 5g

소금 약간

바닐라 빈 1개

시럽에 든 체리 100g

누텔라 120g(15g/인당)



한 사람 당 누텔라 15g으로 이
맛있는 레시피를 즐길 수 있습니다!

방법



1

버터를 설탕과 치댄 다음 달걀 노른자를 달걀, 바닐라, 소금, 체리와 섞어 줍니다. 마지막으로 밀가루, 감자 전분, 베이킹 파우더를 섞어 줍니다.



2

기름과 밀가루를 바른 로프 팬을 180도로 예열한 후 약 30분 동안 굽습니다. 완성 되었는지는 나무 막대로 확인하세요.



3

빵을 식힌 다음에는 얇게 잘라서 누텔라 15g씩 바릅니다.

**유채함과 함께 대접하세요.
레시피를 #nutellarecipe로 공유해주세요**

'자두 케이크'는 흥미롭게도 이름과 달리 자두가 들어있지 않습니다. 하지만 누텔라 의 체리 케이크에는 체리를 넣어 더욱 기억에 남는 디저트입니다!