

Marbré au Nutella

Pour 6 personnes

Préparation : 10 min – Cuisson : 30 min

Ingrédients :

- 180g de farine
- 3 œufs
- 170g de sucre
- 150g de beurre
- 70g de Nutella
- 1 sachet de levure



Ustensiles spécifiques : un moule au choix (à génoise, couronne, carré ou à cake par ex) ou des empreintes individuelles à mini-muffins!

www.lesdelicesabelle.fr

Réalisation :

- Préchauffer le four à 180°C (th.6).
- Blanchir les œufs et le sucre avant d'ajouter la farine et la levure.
- Faire fondre le beurre et l'incorporer à la préparation.
- Séparer la préparation en 2 et ajouter dans l'une des deux la touche gourmande de Nutella.
- Dans un moule en silicone, alterner les couches de préparation afin de créer le marbré.
- Enfourner entre 25 et 30 min.

Bon appétit !