



Gâteau magique au nutella

LA CUISINE DE BOOMY



- 4 œufs
- 150 gr de sucre en poudre
- 120 gr de beurre
- 110 gr de farine
- 500 ml de lait 1/2 écrémé
- 120 gr de Nutella

Faire fondre le beurre au four à micro-ondes, réserver.

Faire chauffer le lait avec le Nutella jusqu'à ce qu'il soit complètement fondu, de façon à obtenir une préparation homogène.

Séparer les blancs des jaunes d'œufs.

Je me suis servie de mon Kitchen'aid pour la préparation de l'appareil.

Mélanger les jaunes avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajouter ensuite le beurre, mélanger bien puis incorporer la farine. Ajouter le mélange lait/nutella et bien mélanger. Verser dans un saladier.

Préchauffer le four à 150°.

Monter les blancs en neige, bien ferme, et les incorporer délicatement à l'aide d'une maryse au mélange précédemment obtenu. La préparation sera très liquide, c'est tout à faire normal. La verser dans le moule et enfourner pour 50 minutes.

Laisser refroidir et entreposer au minimum 4 heures au réfrigérateur avant de démouler. Saupoudrer de sucre glace (facultatif).