

CAKE AU NUTELLA ET PRALIN

Ingrédients :

100 g de Nutella légèrement fondu
3 oeufs
160 g sucre (vergeoise dans la recette, j'en ai plus)
150 g farine à levure incorporée
150 g beurre fondu
90 g de pralin

Dans un robot mélangez tous les ingrédients puis verser la préparation dans le moule à cake et faire cuire 45 minutes 180 °.

CAKE AU NUTELLA

Ingrédients :

180 g de farine
125 g de sucre
125 g de beurre
3 oeufs
1 sachet de levure chimique
1 pincée de sel
100 g de Nutella

1. Fouettez ensemble le sucre et le beurre ramolli puis ajoutez un par un les oeufs.
2. Incorporez la farine, la levure et le sel et le Nutella. Bien mélanger.
3. Versez la pâte dans un moule à cake et faire cuire 40 minutes à 180°C.

Voilà c'est prêt, vous n'avez plus qu'à vous régaler.

CAKE AU YAOURT ET NUTELLA

Ingrédients :

1 yaourt

3 pots de farine

3cs de Nutella

1 sachet de levure

1 pot d'huile

2 pots de sucre en poudre

3 oeufs

1. Préchauffez le four à 180° (Th. 6).
2. Dans un saladier, versez le yaourt. Nettoyez et séchez le pot de yaourt (notre fameux doseur).
3. Fouettez les oeufs entiers, ajoutez le yaourt et mélangez.
4. Ajoutez ensuite le sucre, la farine, la levure et l'huile. Mélangez bien jusqu'à l'obtention d'une pâte bien lisse.
5. Beurrez un moule à cake. Versez-y un tiers de la pâte, recouvrez la d'une cuillère à soupe de Nutella. Versez une seconde couche de pâte suivie de 2 cs de Nutella et terminez par la pâte.
6. Enfournez et faites cuire 35 minutes.