

Gâteau sympa...



Ingrédients :

6 oeufs

200 gr de sucre en poudre

200 gr de farine

2 CS d'eau

2 sachets de sucre vanillé

Préparation :

Fouetter les œufs d'oeufs et le sucre jusqu'à léger blanchiment. Le mélange double de volume. Ajouter l'eau très chaude en continuant à fouetter, ajouter la farine tamisée.

Mettre 30 mn à 180° (dans un moule à cake en silicone)

Démouler dès la sortie du four puis attendre un peu avant de couper en deux.

Napper l'intérieur de Nutella (ou remplir lol)

Remettre un peu de nut par dessus et des petites ou de vermillis...