

Délice au Nutella

Pour 6 personnes

Préparation 15 mn

Cuisson 40 mn

Ingrédient

- 150 g de Nutella
- 170 g de beurre mou
- 160 g de cassonade
- 160 g de farine
- 1 sachet de levure chimique
- 4 œufs
- 2 sachets de sucre vanillé (ou du fait maison)
- 4 à 5 gouttes de vanille liquide
- 1 pincée de sel

Préparation

Préchauffer votre four à 180 (th6)

Dans un saladier ou ici le bol de votre robot, battez les œufs avec la cassonade, et le sucre vanillé, jusqu'à ce que le mélange blanchisse et devienne mousseux

Ajoutez le sel et la farine en pluie, en remuant sans cesse. Incorporez la levure.

Faites fondre le beurre (1 mn au micro ondes pour moi) incorporez le en fouettant la préparation. Ajoutez la vanille liquide.

Beurrez et fariner un moule (sauf si vous utilisez un moule en silicone), versez la pâte dedans. Enfournez alors pour 10 mn

Sortez le cake du four, creusez au centre une fente assez large, versez y le Nutella (le poids de celui ci vas l'emporter au fond) Enfournez à nouveau pour 25 à 30 mn selon votre four.