

Mini cakes au cœur de Nutella

Ingrédients

125g de beurre demi sel mou

3 œufs

160g de farine avec poudre levante incorporée ou 150g de farine et 1/3 de sachet de levure

125g de sucre

1 càc de vanille en poudre (ou 1 sachet de sucre vanillé)

6 càs de Nutella

Il est recommandé d'utiliser un moule à mini cakes garni de petites caissettes pour une jolie présentation

Préchauffer le four à 180°

Mettre le beurre mou dans la jatte, ajouter le sucre. Battre au fouet électrique jusqu'à obtention d'une pâte blanche homogène. Ajouter ensuite les œufs un par un en continuant à battre au fouet électrique.

Mélanger levure et farine et les ajouter au mélange à travers un tamis. Battre encore.

Disposer les caissettes dans les moules et les garnir de pâte à moitié. Ajouter ensuite une càc de Nutella au centre et recouvrir d'une autre moitié de pâte..

Enfourner à mi hauteur à 180° pour 25 mn

Il est recommandé de ne pas utiliser la position chaleur tournante du four pour la pâtisserie pour éviter de dessécher les gâteaux.