



## Bras de Vénus au Nutella®

Gâteaux/Mini Gâteaux | Moment de la journée | Été

50 g de beurre fondu  
4 oeufs  
100 g de sucre  
100 g de farine  
90 g de Nutella®

### Spécial Été – Occitanie

Préchauffer le four à 190 °C.

Séparer les blancs des jaunes et monter les blancs en neige, lorsqu'ils sont bien fermes, ajouter un tiers du sucre et continuer de mélanger.

Fouetter les jaunes avec le restant de sucre, une fois blanchis incorporer le beurre fondu, la moitié de la farine tamisée et 1/4 des blancs d'œufs battus en neige.

Mélanger et ajouter le reste de la farine tamisée.

Incorporer délicatement à l'aide d'une spatule les blancs en neige en trois fois pour conserver un côté aérien.

Couler la pâte sur une plaque, puis enfourner 10 minutes.

Une fois la pâte refroidie, placer-la dans un linge humide et étaler le Nutella® dessus, puis rouler la génoise et décorer de Nutella®.