



Fiadone au Nutella®

Gâteaux/Mini Gâteaux | Moment de la journée | Été

- 500 g de Brocciu (fromage Corse)
- 5 oeufs à température
- 1 citron non traité
- 20 g de beurre
- 80 g de sucre en poudre
- 20 g de sucre vanillé
- 80 g de Nutella®

Spécial Eté – Corse

- Préchauffer votre four à 180 °C.
- Laver le citron et le zester.
- Fouetter le fromage Corse Brocciu avec 5 jaunes d'oeufs.
- Ajouter ensuite le sucre vanillé, le sucre en poudre et le zeste de citron puis mélanger.
- Battre les blancs d'oeufs en neige et incorporer-les délicatement.
- Beurrer un moule à fond amovible et verser l'appareil à Fiadone, lisser.
- Enfourner 45 minutes à 180 °C.
- Décorer de Nutella® à la sortie du four.