



Number cake au Nutella® - Spécial 60 ans Nutella®

Gâteaux/Mini Gâteaux | Végétarien | Dessert | 60 ans Nutella

👩👨👩 | 1 heure 🕒 | 🍪🍪🍪

600g de farine
 150g de poudre d'amandes
 260g de sucre en poudre
 400g de beurre doux
 2 œufs
 1L de crème fleurette
 40g de purée de noisettes
 200g de mascarpone
 150g de sucre
 150g de Nutella®
 150g de fruits frais : ici abricots, groseilles et fraises

Dans le bol d'un robot pâtissier, battre le sucre et le beurre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajoutez l'œuf battu et continuez à fouetter.

Ajoutez ensuite la farine tamisée et la poudre d'amandes et mélangez rapidement.

Former une boule avec la pâte, l'envelopper dans un film et la laisser au réfrigérateur pendant une heure.

Couper la pâte en quatre et l'étaler à l'aide d'un rouleau à pâtisserie. Former deux 6 et deux 0. Disposer sur des plaques à pâtisserie recouvertes de papier sulfurisé et placer au congélateur pendant dix minutes.

Cuire 15 minutes dans un four préalablement chauffé à 150°C.

Pendant ce temps, mélanger au fouet le mascarpone, la crème fleurette, la purée de

noisettes et le sucre.

Epépiner les groseilles, couper les abricots en fines lamelles et les fraises en 4.

Lorsque les gâteaux sont froids, à l'aide d'une poche à douille munie d'un embout de votre choix, remplissez les figurines de crème fouettée. Préparez un autre sachet de Nutella® et déposez de gros points de Nutella® à l'aide d'une poche à douille. Décorer avec des fruits frais.
