



QUATRE-QUARTS AU YAOURT AVEC DU NUTELLA® ET DES POMMES

Biscuits | Petit déjeuner | Après-midi | Toute l'année

👤👤👤 | 40 minutes ⌚ |

Pour 10 parts

- 150 g de Nutella®

POMMES EN DES

- 1 pomme rainette (environ 200 g)
- 50 g d'eau + 50 g de sucre + quelques gouttes de jus de citron

GATEAU

- 125 g de beurre (à température ambiante)
- 140 g de sucre en poudre
- 1,25 g de sel
- 100 g d'œuf (à température ambiante)
- 100 g de farine de blé tendre
- 100 g de farine d'amande
- 5 g de levure chimique
- 63 g de farine de riz
- 60 g de yaourt grec + 2 gouttes de jus de citron
- 23 g de crème

PREPARATION DU SIROP :

Portez l'eau à ébullition avec le sucre. Laissez refroidir, puis ajoutez le citron.

Pelez la pomme et coupez-la en petit dés. Mettez-les dans le sirop et laissez au réfrigérateur.

PREPARATION :

Travaillez le beurre avec le sucre et le sel. Ajoutez petit à petit l'œuf, les différentes farines tamisées, la levure, le yaourt et la crème.

Versez le mélange dans des moules individuels de 60 g que vous aurez auparavant beurrés et saupoudrés de farine et faites cuire dans un four préchauffé à 175 °C pendant 20/25 minutes environ.

Laissez refroidir entièrement, puis faites un petit trou au milieu à l'aide d'un découpoir rond.

Mettez du Nutella® et quelques dés de pomme dans le trou, puis recouvrez avec le morceau de gâteau que vous avez enlevé.