MINI GÂTEAUX À ÉTAGES AU NUTELLA®

Gâteaux/Mini Gâteaux | Déjeuner | Dîner | Toute l'année | Banquet

| 50 minutes |

Pour 10 parts

INGREDIENTS

- 4 œufs
- 1 jaune d'œuf
- 85 g de sucre en poudre
- 1,5 g de sel
- 45 g de farine de noisette
- 95 g de farine de blé
- 20 g de crème
- 30 g de beurre
- 1 gousse de vanille
- 2 g de zeste d'orange râpé
- 1 g de zeste de citron râpé
- Pour la garniture : 5 noisettes, 2 fraises (environ 15 g), 20 g de bananes, 20 g de kiwis
- 150 g de Nutella®

PREPARATION :

Battez les œufs, le jaune d'œuf, la vanille, les arômes et le sel avec le sucre.

Tamisez les différents types de farine.

Faites fondre le beurre au bain-marie avec la crème.

Lorsque le mélange à base d'œufs est ferme, ajoutez délicatement les différentes farines.

Prenez un petit morceau de pâte et incorporez-la au mélange beurre/crème. Ajoutez un autre petit morceau.

Mélangez le tout très délicatement.

Faites cuire dans un four préchauffé à 175 °C pendant 15 minutes environ.

Versez le mélange sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé pour obtenir une épaisseur d'1 cm.

Faites cuire dans un four préchauffé à 175 °C pendant 10 à 15 minutes environ.

Laissez refroidir, puis découpez des carrés de 4 x 4 cm (vous devriez obtenir 30 parts).

Une portion correspond à trois carrés. Tartinez 5 g de Nutella® sur chaque carré (15 g au total) et terminez par deux petits morceaux de fraise, une demi-noisette, une tranche de kiwi et une tranche de banane.

NUTELLA® est une marque déposée de Ferrero SpA. L'utilisation de NUTELLA® dans la préparation d'autres recettes ne confère pas automatiquement le droit d'utiliser la marque NUTELLA®. Une telle utilisation n'est autorisée par FERRERO S.p.A. que dans les limites et les conditions indiqués dans le document disponible dans la rubrique « Conditions d'usage de la marque NUTELLA® ».