누텔라®로 만든 윈터 케이크

케이크 / 미니 케이크 | 로컬 레시피

| 20 minutes |

요거트 78g (저지방/무당)
설탕 65g
밀가루 150g
식물성 기름 35g
베이킹 파우더 1티스푼
달걀 3개
제철 과일 150g
토핑 : 제철 과일과 아몬드슬라이스 20g
누텔라 6테이블스푼

오븐을 175°C (350°F)로 예열하세요.

믹싱 볼에 무가당 요거트, 설탕, 달걀, 식물성 기름을 넣고 잘 섞어주세요.

2단계의 혼합물에 밀가루와 베이킹파우더를 넣고 섞은 후, 준비해둔 제철 과일을 넣어주세요

반죽을 베이킹 팬에 붓고, 슬라이스 아몬드와 추가 과일을 조금 얹힌 후, 약 35분간 구워주세요

누텔라(6테이블스푼)를 짤주머니에 넣어 케이크 위에 뿌리거나, 조각 으로 자를 경우 누텔라 1테이블스푼을 케이크 위에 짜서 올려주세요.

NUTELLA®는 Ferrero SpA의 등록 상표입니다. NUTELLA® 상표를 사용하려면 상표 소유자의 허가를 받아야 합니다. 상업적 사용에 대한 자세한 내용은 페레로 푸드 서비스 팀과 웹사이트에 게시된 브랜드 가이드라인을 참조하시기 바랍니다.