

Gâteau Marbré et Fondant au Nutella

Pour 6/8 personnes :

- **1 yaourt nature non sucré (garder le pot pour les mesures suivantes)**
- **3 pots de farine**
- **2 pots de sucre**
- **1 pot d'huile**
- **4 oeufs**
- **4 cuillères à soupe de Nutella**
- **1 sachet de sucre vanillé**
- **1 sachet de levure chimique**

1. Préchauffer le four à 180° en chaleur tournante.
2. Dans un saladier ou dans le bol du robot, ajouter tous les ingrédients sauf le Nutella.
3. Mélanger énergiquement jusqu'à obtention d'une pâte bien lisse.
4. Dans un moule généreusement beurré, verser un tiers de la préparation.
5. Ajouter le Nutella bien liquide dans le reste de préparation puis mélanger jusqu'à ce que celui-ci soit bien incorporé.
6. Verser ensuite la totalité de la pâte dans le moule.
7. Enfourner pour 30 minutes de cuisson : c'est prêt ! ☐

☐ Pour démouler et servir parfaitement ce gâteau, il faut le laisser refroidir.

S'il n'est pas assez fondant, diminuer de 5 minutes la cuisson. Par contre si on pousse la cuisson jusqu'à 35/40 minutes, on obtient un moelleux ! Plus pratique à transporter ! ☐



Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !

