## **Petits Moelleux au Cœur Nutella**

Temps de Préparation : 15 minutes - Temps de Cuisson : 15 minutes - Difficulté : Facile

## Pour une douzaine de moelleux:

- 120 g de sucre glace
- 70 g de beurre
- 60 g de poudre d'amandes
- 40 g de farine
- · 4 blancs d'œufs
- une douzaine de cuillères à café de pâte à tartiner chocolat noisettes (type Nutella)
- 1. Préchauffer le four à 180° en chaleur tournante.
- 2. Dans un saladier, mélanger le sucre glace avec la poudre d'amandes et la farine.
- 3. Monter les blancs d'œufs en neige, à l'aide d'un batteur ou d'un robot, bien fermes puis les incorporer délicatement au mélange précédent à l'aide d'une spatule type maryse.
- 4. Ajouter le beurre fondu puis mélanger à nouveau jusqu'à obtenir une pâte bien homogène.
- 5. Dans des moules à muffins, préalablement graissés, verser de la pâte jusqu'à moitié de ceux-ci.
- 6. Au centre de chacun, ajouter une cuillère à café de pâte à tartiner puis recouvrir ensuite du reste de pâte à hauteur.

	7. Enfourner pour 15-20 minutes de cuisson jusqu'à coloration de chaque moelleux : c'est prêt ! $\Box$
	☐ Il est important de bien laisser refroidir les moelleux avant de les démouler pour éviter toute catastrophe! ☐
elques	Pour le dressage : un supplément de pâte à tartiner dressé à la poche à douille, saupoudré de qu amandes ou noisettes hachés et le tour est joué ! ☐



Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !  $\square$