Mes cakes au nutella

Tout aussi bien que tartiné sur du bon pain frais, la pâte à tartiner célèbre se déguste aussi en cake !

pour 12 petits cakes : 240g de sucre, 240g de farine (avec levure), 250g de beurre salé pommade (pas avec de grains de sel...), 4 œufs, une pincée de sel, du nutella, de la farine et de l'huile pour chemiser les moules.

Préchauffez votre four à 180° (th 6)

Dans un premier temps chemisez vos moules à cake (même s'ils sont en silicones... sinon, impossible à démouler sans carnage). Dans un grand saladier mélanger le sucre et le beurre pommade pour que le mélange soit bien homogène. Ajouter ensuite les jaunes d'œufs (évidemment les blancs sont réservés dans un autre saladier). Ajoutez ensuite la farine et réservez. Battez les blancs en neige ferme en ayant soit d'avoir ajouté une pincée de sel pour que ça monte bien. Mélangez ensuite doucement les blancs avec le mélange précédent. Votre base à cake est prête !

Dans chaque moule, placez de votre pâte à 1/3 du moule (sachant que votre moule doit être plein au 3/4... oui ça monte à la cuisson ^_^). Ajoutez au CENTRE (il ne faut pas toucher les bords du moule) une cuillère à café bombée de Nutella® ; puis recouvrez de pâte jusqu'au 3/4 de votre moule en faisant attention que la pâte couvre le Nutella®.

Enfournez 6 de vos petits moules pour 30min de cuisson voire 35 min. Puis faites pareil avec le reste de vos moules. Laissez bien refroidir avant de démouler... Sinon la catastrophe sera au rendez-vous... J'en ai fait les frais !

Bon Miam !