

## Marbré au nutella



Dessert **Facile**

**Préparation** : 15 mn

**Cuisson** : 40 mn

*Ah ! Le nutella ! Ne résistez pas à la tentation...*

### Ingrédients

- 125 g de nutella
- 125 g de beurre
- 200 g de sucre
- 3 oeufs
- 100 ml de lait
- 200 g de farine
- 1 paquet de levure chimique
- 1 paquet de sucre vanillé

### Préparation

- 1 Travaillez le beurre avec le sucre. Puis ajoutez les jaunes d'oeufs, le lait, la farine et la levure. Enfin, ajoutez les blancs battus en neige.
- 2 Séparez la préparation en deux parties. Parfumez l'une avec le nutella et l'autre avec le sucre vanillé.
- 3 Beurrez et farinez un moule à cake. Versez les deux préparations en alternance dans le moule (moi j'utilise le système de la fourchette) Puis, enfournez à 180° C (th.6) pendant 40 minutes environ (+ou-selon votre four).
- 4 Il n'y a plus qu'à déguster ! Bon appétit !

Proposé par



#### **lesbonsrestaurants**

Sylvie et Marc sont heureux de vous retrouver sur i'terroir pour quelques recettes de cuisine.

Vous pouvez, également, nous retrouver sur notre blog "**LES BONS RESTAURANTS**"

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

