



Cuisine et
dépendances

Petits cakes marbrés au Nutella



Je ne suis pas une nutellalcoolique, et à part dans les crêpes, j'apprécie peu cette pâte à tartiner. Pour finir un pot entamé pour la [glace au nutella](#), et étant moyennement motivée pour faire des crêpes par 35 °C, je me suis gratounnée la tête et surtout, j'ai cherché l'inspiration dans mes blogs favoris : celui de [Dorian](#) est une mine d'or, je suis fanatique de ces recettes, accompagnées de photos que je qualifierai de professionnelles avec en plus des commentaires sympas (d'ailleurs allez lire celui de ses [muffins au nutella](#), cela poyrrait vous rappeler quelque chose...).

Ingrédients (pour 14 mini-cakes) :

- 180 g de farine
- 2 œufs
- 60 g de sucre
- 60 g de lait
- 40 g de beurre
- 100 g de Nutella
- 1/2 sachet de levure chimique

Préparation :

Préchauffer le four th. 6 (180°C).

Faire fondre le beurre, verser le sucre et fouetter jusqu'à obtenir un mélange mousseux. Ajouter les oeufs, puis le lait et fouetter énergiquement en versant progressivement la farine mélangée à la

levure. La consistance de la pâte est à peu près aussi épaisse que le nutella.

Ajouter le nutella et remuer très peu avec le fouet, pour obtenir une pâte marbrée (il ne faut pas que la couleur soit homogène).

Répartir la pâte dans des mini-moules à cake ou à muffins (en silicone de préférence).

Enfourner et laisser cuire une 20aine de minutes.

Laisser tiédir et démouler ; les muffins finiront de refroidir sur une grille à pâtisserie.

Pour que le gâteau gonfle bien, il est important de mélanger la levure dans la farine pour bien la répartir : on obtient une levée régulière et un meilleur résultat : le gaz carbonique se dégage au contact de l'humidité et à la chaleur. Des bulles se forment et "cherchant à s'échapper", elles provoquent la montée de la pâte.

Avec le sachet mis directement dans la pâte, on risque de se retrouver avec un gâteau levé d'un seul côté.

Le 17 Août 2009 – Par Gaëlle – Cuisine et dépendances

Lien : <http://gainthekitchen.canalblog.com/archives/2009/08/17/index.html>