

Bûche au Nutella



Pour réaliser cette recette, il vous faut...

- Pour 4 personnes -
- 2 œufs
- 60 grammes de farine
- 60 grammes de sucre
- 1/2 cuillère à café de levure
- 1 pincée de sel
- du Nutella
- 70 grammes de chocolat pâtissier
- 40 grammes de beurre

Go !

- * Préchauffer le four, thermostat 6 (180°)
- * Mélanger les œufs et le sucre, faire "mousser" au batteur électrique.
- * Ajouter le sel, puis incorporer petit à petit la farine et la levure, tout en battant.
- * Verser dans un plat rectangulaire (22x28 cm environ) beurré et fariné.
- * Enfourner environ 5 minutes, jusqu'à ce que la pâte soit cuite et légèrement dorée.
Attention c'est très rapide !! Surveiller attentivement la cuisson !
- * Démouler aussitôt sur un torchon humide et rouler.
- * Laisser 5 minutes puis dérouler. Tartiner de Nutella et ré-enrouler.
- * Préparer le glaçage avec le chocolat et le beurre, au bain-marie ou au micro ondes.
- * Etaler le glaçage sur le roulé, tracer des motifs de bûche avec une fourchette.
- * Décorer puis laisser reposer au frais avant de servir.