

# Le fondant au nutella de Jocelyne

RV balade à Turny – 11 février 2013



## Ingrédients:

- . 75g de beurre
- . 70g de sucre en poudre
- . 2 oeufs
- . 200g de nutella (un demi bol)
- . 60g de farine
- . 1 cuillère à café de levure

## Étapes de préparation :

- Faire fondre le beurre et le mélanger avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
- Ajouter les oeufs un par un.
- Au bain marie, faire fondre le nutella, l'ajouter au mélange beurre et sucre.
- Ajouter la farine et la levure.
- Beurrer un moule, verser la préparation.
- Faire cuire à 150° pendant 35mn (peut être plus). Il faut que le dessus soit craquelé.