

Gâteau au Nutella

Les ingrédients :

200g de Nutella
150g de beurre
120g de sucre
100g de farine
4 œufs
1 sachet levure
(Des noix 20-30g)
Un peu de beurre pour le bol
Mettre le four à 170 degrés
40 min. au four

Les ustensiles :

Une terrine
Une balance
Des fourchettes
Un mixeur
Une planche à découper et un couteau
Une cuillère



Mettre du beurre dans le bol, ajouter le sucre et écraser le avec la fourchette.

La pâte doit être onctueuse et lisse.

Mettre 1 œuf dans la terrine, mélanger et ajouter de la farine.

Faire comme cela avec tous les œufs et toute la farine.

Bien mélanger avec une cuillère.

Ajouter la levure dans la terrine et mélanger,

Mettre le Nutella dans la terrine et mélanger avec le mixeur.



Beurrer le moule avec le beurre.

Verser la pâte dans le moule.

Mettre le moule au four et préchauffer à 170 degrés.

Attendre 40 minutes.



De Tarina, Sara et Olivia

GÂTEAU AU NUTELLA

Ingrédients

200g Nutella
150g de beurre
120g de sucre
4 oeufs
100g de farine
Un sachet de levure
20-30g de noix



Ustensiles

Une terrine
Une balance
Une fourchette
Un mixeur
Un bol
Une planche à découper



LA RECETTE

Premièrement vous mettez le beurre dans la terrine avec le sucre, et vous travaillez la pâte avec la fourchette. Ensuite vous ajoutez les œufs un à un, ensuite vous ajoutez la farine. Et puis vous ajoutez un sachet de levure. Mélangez tout ça avec un fouet. Ensuite vous ajoutez le Nutella. Mélangez tout ça avec le mixeur, et beurrez le moule. Mettez la pâte dans le moule et mettez le four à 170° et attendez 40 minutes.

Bon Appétit !!!!

Une Recette d'Antoine et Dylan

„Gâteau au Nutella“

Ingredients

200g Nutella

150g beurre

120g sucre

4 œufs

100g farine

1 sachet la levure

(Noix)

Vous mettez le beurre dans la terrine et ajoutez le sucre.

Avec une fourchette vous travaillez la pâte. Après vous ajoutez des œufs un à un et par œuf vous rajoutez un peu de farine et de la levure. Bien mélanger.

Quand la pâte est onctueuse vous ajoutez du Nutella dans la pâte et mixer au mixeur. Prenez le moule et la beurrer avec un peu de beurre.

Ajoutez la pâte dans le moule et coupez les noix sur la planche à couper. Mettez le moule dans le four à 170°C pendant 40 minutes.

Les ustensiles

Une terrine

Une balance

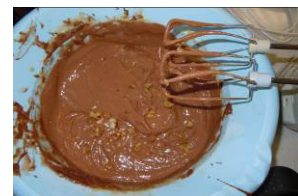
Un batteur/un mixeur

Une fourchette

Un bol

Un moule

Bon | •✿ appétit



Zaki , Tamara , Tony

Gâteau au Nutella

Ingrédients

200 g Nutella
150 g beurre
120 g sucre
4 œufs
100 g farine
1 sachet de levure
(quelques noix)

Les ustensiles

Une terrine
Une balance
Une fourchette
Un batteur
Un bol
Une cuillère

La préparation

Mettre le beurre et le sucre dans la terrine et bien mélanger.
mettre un œuf dans la terrine, mélanger bien et ajouter de la farine
et encore mettre un œuf, ajouter de la farine, mettre un œuf,



ajouter de la farine, mettre un œuf, et ajouter le reste de la farine.

Ajouter de la levure et bien

mélanger.

Mettre du Nutella et mélanger bien fort. Beurrer le moule
(mettre un peu de noix découpées dans la terrine). Mettre la pâte dans le moule et
mettre le moule dans le four. Cuire à 170°.



Jeff, Pitt



Gâteau au Nutella

Les ingrédients :

200 g de nutella
150 g de beurre
120 g de sucre
4 oeufs
100 g de farine
1 sachet de levure
Quelques noix 20-30g

Les ustensiles

1 moule
1 terrine
1 balance
des fourchettes
1 mixeur
des bols
1 couteau

Mettre le beurre dans la terrine .
Ajouter le sucre.
Avec une fourchette mélanger le
beurre et le sucre.
Ajouter les œufs un à un.
Ajouter la levure.
Mélanger bien.
Mettre le nutella dans la pâte.
Couper les noix.
Ajouter les noix.
Mélanger la pâte.
Beurrer le moule.
Mettre le four à 170 degrés.
Laisser le gâteau
40 min. au four.



Bon appétit !

Romy ,Laura,Sven