



Number cake au nutella

Ingredients

Pâte sucrée

200g de beurre mou

1 oeuf

120g de sucre

100g de poudre d'amande

280g de farine

Chantilly au nutella

200g de mascarpone

400g de crème liquide entière

120g de nutella

Pâte sucrée

Dans un grand récipient mélanger bien la poudre d'amande, la farine et le beurre.

Ajouter l'oeuf et le sucre et mélanger jusqu'à obtenir une pâte homogène.

Mettre au frais 1h

Préchauffer le four à 160°C

Etaler finement (2 ou 3mm) entre deux feuilles de papier à four et découper la forme souhaitée à l'aide d'un gabarit

faire cuire environ 10 à 12min

Chantilly au nutella

Monter la crème et la mascarpone à l'aide d'un batteur et sur la fin ajouter le Nutella (bien ferme)

Mettre en poche et garnir votre number cake