



MINI CAKE AU CŒUR NUTELLA 10 petits

Apprendre en s'amusant
pendant le confinement

Ingrédients	Unité de mesure	Qté	MATERIEL
Farine	Grammes	200	8 bols (pesées)
Beurre	Grammes	160	1 cuillère à soupe
Sucre en poudre	Grammes	80	1 saladier appelé cul de poule en cuisine
Œufs	Pièce	4	1 fouet
Levure chimique	Sachet	1	1 spatule en plastique ou en bois
Lait	C.Soupe	6	1 cuillère à café
Vanille liquide (facultatif)	C.Soupe	1	1 tamis (facultatif)
Nutella (ou confitures ...)	Gramme	200	1 moule à muffins

Suggestions :

- Le nutella peut être remplacé par de la confiture, un carré de chocolat...
- Vous pouvez aussi rajouter 3 bananes écrasées dans la pâte.



Préparer toutes les pesées dans les 8 bols



Dans un saladier, faire un beurre pommade =



= Avec une spatule en bois ou une maryse, écraser le beurre pour obtenir l'aspect d'une pommade.



Rajouter le sucre et avec le fouet blanchir le mélange =



= Fouetter vigoureusement le beurre pommade et le sucre pour que le mélange devienne blanc. Avec du sucre roux, le mélange ne sera pas blanc !



Ajouter les œufs. Fouetter.



= les explications des mots techniques soulignés.



Ajouter le lait et la vanille (facultatif). Mélanger avec le fouet.



Dans le saladier, ajouter la farine tamisée si possible.

Mélanger avec le fouet. On doit obtenir une pâte homogène.



Remplir le moule à muffins avec la pâte à mi hauteur



Ajouter une cuillère de café de nutella ou de confiture au centre du muffins.



Recouvrir le muffins avec la pâte au $\frac{3}{4}$ du moule.

Mettre au four à 210°C pendant 10min. Laisser refroidir avant de les déguster.