

GATEAUX NUTELLA CORN FLAKES

Ingredients :

- 1 beurre président (250g)
- 1 verre de sucre en poudre
- 1 sachet de sucre vanillé
- 3 œufs entiers
- 1 sachet de levure boulangère
- 1/2 paquet de maïzena
- farine
- 1 pot de Nutella
- 1 paquet de céréales corn flakes



Préparation

Dans une jatte, mélanger le beurre légèrement ramolli afin d'obtenir une pommade ajouter le sucre en poudre, le sucre vanillé, les œufs 1 par 1, puis la maïzena en même temps que la levure boulangère. Ensuite ajouter de la farine jusqu'à l'obtention d'une pâte ferme qui ne colle pas aux doigts. Enfin, façonner des petites boules que vous placez sur une plaque de cuisson qui vous avez préalablement recouverte de papier sulfurisé. Faire chauffer votre four 170°C - 15 min avant. Enfourner la plaque, les gâteaux doivent rester blancs mais légèrement dorés au dessus -

Placez le pot de Nutella dans une casserole mi rempli d'eau porter à ébullition jusqu'à ce que le nutella fonde. Pendant ce temps, mixer les céréales dans un mixer afin de les concasser davantage. Placer les céréales concassées dans un récipient.

Prenez les gâteaux cuits, les trempez à l'aide de 2 cuillères à soupe dans le pot de Nutella puis dans le récipient de céréales.

Placez votre plat de gâteaux 1H au réfrigérateur les gâteaux se conservent très bien dans une boîte hermétique -

Bon appétit -