

# Cake au Nutella au magimix

## Informations

Préparation : 5 min	Cuisson : 48 min	Durée : 53 min	Difficulté : 2/10
Ingrédients : 7	Etapas : 8	Astuces : 14	

## Ingrédients

200G de nutella  
170G de beurre  
160G de sucre  
160G de farine  
1 sachet de levure  
4 oeufs  
1CàS de fleur d'oranger

## Etapas

Ce cake au nutella thermomix est une véritable gourmandise à déguster au gouter avec un bon café

Â»

Préchauffer le four sur 180°C.

Â»

Mettre le beurre dans le thermomix et cuire 3 minutes sur 70°C à la vitesse 2.

Â»

Ajouter les oeufs, le sucre, la farine, la levure, la fleur d'oranger et mixer 1 minute sur la vitesse 4.

Â»

Beurrer un moule à cake.

Â»

Verser 1/4 de la pâte dedans.

Â»

Enfourner 15 minutes.

Â»

Sortir le cake du four, puis verser le nutella sur le cake et ensuite le reste de pâte.

Â»

Enfourner pendant 30 minutes.

A manger tiède, c'est un régal. Miam ;)