



## Bouchées au nutella



*Ces petits fours font un malheur chez les accros au Nutella : à la manière des brownies, elles sont denses et fondantes, et riches, très riches en chocolat. Recette trouvée sur le blog de [Sandra](#).*

Ingrédients (pour 8 à 10 bouchées) :

- 150 g de nutella
- 20 g de cacao pur dégraissé et non sucré (Van Houten)
- 30 g de farine
- 1 oeuf
- quelques noisettes ou amandes entières

Préparation :

Préchauffer le four à 180°C (th.6).

Faire légèrement tiédir le nutella (inutile si la t° ambiante dépasse les 20°C) pour le rendre plus onctueux.

Battre l'oeuf entier, verser dans le nutella et mélanger. Ajouter le cacao pur puis la farine. Mélanger le tout à la spatule, ajouter un peu de lait si la pâte est trop épaisse et ne se mélange pas bien.

Répartir la pâte dans des mini-moules à muffins en silicone ou des caissettes en papier.

Ecraser les amandes (ou les noisettes) dans un mortier avec un pilon. Parsemer les brisûres sur les bouchées.

Enfourner et laisse 10 minutes à peine, pour que les bouchées reste fondantes à coeur.

Laisser refroidir avant de servir.

*Le 31 Mars 2011 – Par Gaëlle – Cuisine et dépendances*

*Lien : <http://gainthekitchen.canalblog.com/archives/2011/03/14/index.html>*