



# GÂTEAU DE LA SAINT-VALENTIN EN FORME DE CŒUR

Temps: 90 min    Personnes: 8 Personnes    Difficulté: Moyenne

## Ingrédients

### GÂTEAUX ÉPONGES AUX NOISETTES

Œufs	4
Jaunes d'œufs	2
De sucre	1 tasse
De farine	1 2/3 tasse
De noisettes moulues	50g
De levure de boulangerie	6g
Pincée de sel	1
Noisettes moulues, au goût	

### CRÈME AUX NOISETTES

NUTELLA® ou autre crème aux noisettes

### DÉCORATION

Noisettes moulues, au goût

Chocolats FERRERO ROCHER®

Pâte de sucre rouge facultatif

## Gâteau de la Saint-Valentin en forme de cœur

1. Préchauffer le four à 180°C
2. Dans un bol, battre les œufs et le sucre avec un batteur électrique jusqu'à l'obtention d'un mélange lisse et mousseux.
3. Tamiser la farine, la levure et le sel dans le bol.
4. Combiner les poudres au mélange en soulevant lentement de bas en haut.
5. Ajouter les noisettes et incorporer complètement. Beurrer un moule en cœur (environ 22 cm de diamètre) et cuire de 45 à 50 minutes.
6. Une fois refroidi, couper le gâteau et remplir de NUTELLA® ou d'une autre crème aux noisettes.
7. Étaler la même crème sur l'extérieur de la tarte et décorer les bords de FERRERO ROCHER.
8. Laisser tomber les noisettes moulues au centre.

Facultatif : Avec un peu de pâte de sucre rouge, former un petit cœur et le déposer sur le gâteau.