



# That's Amore!



## MARBRÉ À LA NOCCIOLATA

**A savoir :** vous pouvez ajouter à la pâte des noisettes concassées. J'ai utilisé un moule en silicone de 18,5cm x 9cm, si vous n'en avez pas, beurré et fariné votre moule. Si vous ne trouvez pas de Nocciolata, remplacez-la par du Nutella.



Ingrédients : 80gr de Nocciolata Rigoni di Asiago, 150gr de beurre mou, 180gr de sucre semoule, 1 c. à café d'extrait de vanille, 2 oeufs, 300gr de farine, 1 c. à café de levure chimique, une pincée de sel fin, 125ml de lait, sucre glace pour décorer.

Travaillez le beurre, le sucre et la vanille avec une cuillère en bois jusqu'à obtention d'une texture crémeuse. Ajoutez les oeufs, un par un, en mélangeant bien après chacun, puis incorporez petit à petit la farine tamisée avec la levure et le sel et le lait. Divisez la préparation en deux, versez la Nocciolata dans une moitié et mélangez bien.

Versez en alternant de grosses cuillères de chaque préparation dans un moule à cake et donnez un effet marbré en passant un couteau à travers la pâte. Enfournez une heure environ dans un four préchauffé à 180°C : la lame d'un couteau doit ressortir propre. Laissez refroidir le cake dans le moule avant de démouler, puis saupoudrez de sucre glace.