GâTEAU AU PUDDING AU NUTELLA AU MICRO-ONDES



Ce gâteau au chocolat chaud, gluant et sans farine ne nécessite que trois ingrédients, cinq minutes et un passage au micro-ondes. Le Nutella remplace le sucre, la graisse et la farine et offre sa douceur laiteuse de cacao et sa saveur de noisette grillée à chaque cuillerée. Il est préférable que ce gâteau soit légèrement sous-cuit pour que le centre soit fondu comme un gâteau à la lave. Une cuillerée de glace à la vanille ou de yaourt grec est facultative, mais c'est un excellent moyen d'équilibrer la richesse du gâteau.

Infos

- **Temps de préparation**: 5 mins
- **Temps de cuisson**: 0 mins
- **Portions**: 1 à 2 portions

Ingredients

- ¼ tasse/75 grammes de pâte à tartiner au chocolat et aux noisettes (de préférence Nutella)
- 1 gros œuf
- ¼ cuillère à café de levure chimique
- Glace à la vanille ou yaourt grec, pour servir (facultatif)

Préparation

Etape 1
Dans un bol, un ramequin ou une tasse allant au micro-ondes et pouvant contenir au moins 12 onces liquides/1½ tasse, fouetter ensemble la pâte à tartiner au chocolat et aux noisettes et l'œuf jusqu'à ce que le

mélange soit lisse. Saupoudrer de poudre à lever et fouetter jusqu'à ce que le tout soit combiné. Passer au micro-ondes jusqu'à ce que les bords soient pris mais que le centre soit encore légèrement humide, de 40 à 60 secondes. Garnir d'une cuillerée de crème glacée ou de yogourt, si désiré, et déguster immédiatement.