



Lava cake Nutella

INGRÉDIENTS

1 gros œuf + 1 jaune d'œuf
2 c. à soupe de sucre blanc granulé
1/3 tasse de Nutella à tartiner
2 c. à soupe de farine tout usage

INSTRUCTIONS

Ajouter l'œuf et le jaune d'œuf dans un bol à mélanger moyen. Mélanger avec un fouet jusqu'à ce que le mélange soit lisse. Ajouter le sucre et fouetter jusqu'à ce que le mélange soit lisse. Ajouter la tartinaide au Nutella et fouetter de nouveau jusqu'à ce que le mélange soit lisse. Ajouter la farine et fouetter jusqu'à ce que le mélange soit lisse. Graisser deux ramequins en porcelaine de 4 oz avec de l'huile de cuisson en aérosol (ne pas utiliser l'aérosol de cuisson auquel on a ajouté de la farine). Répartir la pâte uniformément dans les deux ramequins. Placez le sous-plat à l'intérieur de votre Instant Pot et remplissez avec 1 tasse d'eau (Instant Pot 6 pintes) Placez les ramequins sur le sous-plat. Scellez l'instant Pot et réglez-le sur manual/pressure cook, à haute pression, pendant 9 minutes. Lorsque le temps est terminée, faites un dégagement rapide (qr) pour éviter que les gâteaux ne cuisent trop. Utiliser des pinces pour retirer les ramequins. Placer chaque ramequin sur un dessous de verre séparé. Cela vous permettra d'inverser le gâteau plus facilement pendant que le ramequin est encore chaud. Placez une petite assiette sur le dessus de chaque ramequin. Inverser le ramequin en soulevant le dessous de verre avec le ramequin et l'assiette et en le saisissant avec les deux mains (comme si vous teniez un sandwich) et en le retournant pour que le côté du dessous de verre soit maintenant tourné vers le haut et que l'assiette soit sur le fond. Tapotez le ramequin plusieurs fois afin de détacher le gâteau. Le gâteau devrait tomber à l'envers sur l'assiette. Répéter l'opération avec le reste du gâteau. Saupoudrer de sucre en poudre et servir avec des fruits frais. Les gâteaux se dégustent de préférence chauds.

NOTES

Je trouve que les bols en verre ne cuisent pas aussi uniformément que les ramequins, alors je préfère utiliser des ramequins.

Cette recette fait deux gâteaux. Si vous voulez en faire plus, vous pouvez en faire plusieurs lots. Vous pouvez essayer d'en faire 4 à la fois, en utilisant la même quantité d'eau et le même temps. Vous ne pourrez probablement pas en mettre quatre sur le sous-plat, donc vous devrez en placer trois sur le sous-plat et en équilibrer un sur les autres ramequins.

<https://kirbiecravings.com/4-ingredient-instant-pot-nutella-lava-cakes/?fbclid=IwAR162VYUXYefGFC54ZeyvmlIxmWGmTIVnzOv-j4-F6UWI6cgc-LhgQ5MEJQ>