

## Cake au panais et au Nutella

200 g de farine aux céréales

1 sachet de levure

130 g de beurre mou

130 g de sucre roux

200 g de panais râpé

100 g de chocolat blanc ou chocolat kinder

1 cuillère à soupe bombée de Nutella

1 cuillère à café de cannelle en poudre

1 pincée de sel

Le zeste d'une orange et son jus pressé

Préchauffer le four à 180 °C.

Dans un saladier, fouetter le beurre avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.

Ajouter le Nutella, le zeste d'orange finement râpé et le panais râpé. Bien mélanger.

Mélanger la farine, le sel, la levure et la cannelle puis les incorporer à la préparation Nutella-beurre.

Ajouter le jus d'orange pressé et mélanger.

Casser le chocolat en petits morceaux et en ajouter la moitié à la préparation. Bien mélanger.

Versez la pâte dans un moule à cake, puis saupoudrer le reste du chocolat sur le dessus.

Enfourner et laisser cuire pendant 35 minutes environ.