

COOKIE GEANT (Cookéo)



Ingrédients :

- 50 g de beurre
- 80 g de sucre blanc
- 70 g de cassonade
- 150 g de farine
- 1 œuf
- 1 sachet de pépites de chocolat
- 1 c à c d'arôme de vanille
- 1 sachet de levure chimique

Préparation:

- mettre dans le bol, le beurre, les deux sucre, l'arôme de vanille
- puis mélanger 30 secondes à vitesse 3
- ajouter l'œuf
- puis mixer 30 secondes à vitesse 3
- puis ajouter la farine et la levure
- puis mixer 1 minute à vitesse 4
- ajouter le sachet de pépites de chocolat
- puis mélanger 30 secondes en sens inverse à vitesse 2
- prendre un moule en silicone de 18 cm de diamètre
- placer le moule dans le panier vapeur du cookéo
- mettre la pâte à l'intérieur du moule
- filmer le moule
- mettre 300 ml d'eau dans la cuve du Cookéo
- placer le panier vapeur et le moule dans la cuve
- lancer le démarrage du Cookéo en cuisson sous pression pour 40 minutes
- attendre qu'il soit froid pour le démouler sinon il se casse

Si vous réalisez une de mes recettes, dites moi ce que vous en pensez afin que je puisse apporter des améliorations

THERMOMINOUX 2019

<http://thermominoux.over-blog.com>