

FRAMBOISINE (Cookéo)



Ingrédients :

- 100 g de sucre en poudre
- 100 g de beurre fondu
- 100 g de farine
- 1 sachet de levure chimique
- 2 œufs
- 150 g de framboises
- 300 ml d'eau

Préparation :

- mettre dans le bol, les œufs avec le sucre
- puis mixer 2 minutes à vitesse 4 jusqu'à ce que le mélange blanchisse
- Ajouter la farine et la levure,
- puis mixer 30 secondes à vitesse 4
- puis verser le beurre fondu
- et mixer 1 minute à vitesse 3
- intégrer délicatement les framboises à la préparation 10 secondes en sens inverse à vitesse cuillère
- verser la préparation dans un moule à manqué adapté au cookéo
- Ajouter l'eau dans la cuve du Cookéo
- puis emballer le moule dans du film alimentaire « spécial cuisson »,
- puis déposez-le dans le panier vapeur
- Programmer le Cookéo en mode "cuisson sous pression"/départ immédiat
- puis programmer la cuisson sur 45 minutes
- Fermer le couvercle et cuire.
- Laisser refroidir avant de démouler.

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