

CAKES AUX FRAMBOISES AU CAKE FACTORY

(thermomix-cake factory)



Pour mon Coup de cœur du dimanche une recette du livre de recette du cake factory

J'ai juste augmenté la quantité de sucre et rajouté un peu de cassonade

Ingrédients :

- 130 g de farine
- 1 c à c de levure chimique
- 2 œufs
- 80 g de sucre (110 g pour moi)
- 80 g de crème liquide
- 180 g de framboises
- 6 pincées de cassonade

Préparation :

- mettre dans le bol, les œufs et le sucre
- puis mixer 2 minutes à vitesse 4 jusqu'à ce que le mélange blanchisse et devienne mousseux
- puis ajouter la crème et mixer 30 secondes à vitesse 3
- ajouter ensuite la farine et la levure
- puis mélanger 1 minute à vitesse 3
- déposer 2/3 des framboises au fond des alvéoles des 6 moules
- ensuite répartir la pâte équitablement dans chaque moule
- répartir ensuite le reste de framboises et parsemer de cassonade
- déposer le moule dans le cake factory
- lancer le programme P2 gâteaux individuels pour 35 minutes
- laisser tiédir 5 minutes puis démouler

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

THERMOMINOUX 2020

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