

# GATEAU CHOCO COOKIES (thermomix et cookéo)



## Ingrédients :

- 160 g de chocolat pâtissier noir
- 180 g de beurre
- 4 oeufs
- 80 g de sucre
- 120 g de farine
- 12 g de levure chimique
- 8 cookies
- 40 cl d'eau

## Préparation :

- mettre dans le bol, le chocolat pâtissier cassé en morceaux et le beurre
- puis faire fondre pendant 10 minutes à 50°C vitesse 1
- ajouter la farine, les œufs, le sucre et la levure
- puis mixer 30 secondes à vitesse 4
- **poser le moule sur le panier vapeur en silicone ou dans le panier vapeur du cookéo.**
- verser la préparation dans le moule
- enfoncer les cookies en morceaux dans la préparation
- verser 400 ml d'eau dans la cuve
- filmer le moule, ou placer un couvercle en silicone pour moi
- **déposer le panier vapeur dans la cuve**
- régler l'appareil sur le mode manuel / cuisson sous pression
- fermer et verrouiller
- programmer la minuterie sur 1 heure 10 minutes puis départ immédiat

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

THERMOMINOUX 2021

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