

# GATEAU CHOCOLAT EXTRA CRISP COOKEO (thermomix)



## Ingrédients :

- 2 œufs
- 170 g de farine
- 150g de sucre en poudre
- 120 g de beurre
- 200 ml de lait
- 40 g de cacao en poudre non sucré
- 1 paquet de levure chimique
- Beurre (pour beurrer le moule)

## Préparation :

- Faire fondre le beurre
- mettre dans le bol, le beurre, le sucre
- puis mixer 3 minutes à vitesse 4
- ajouter ensuite, les œufs et le lait, la farine, le cacao et la levure
- puis mélanger 1 minute à vitesse 4 jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse
- beurrer et fariner le moule
- verser la préparation dans le moule
- Placer le moule dans la cuve du Cookeo
- Installer le couvercle extra crisp puis choisir le menu 4 (dessert) ;  
Programmer dans un premier temps 35 minutes
- Vérifier avec un couteau la cuisson au bout des 30 minutes.
- Si la lame n'est pas sèche reprogrammer 5 minutes
- Renouveler l'opération jusqu'à l'obtention de la cuisson souhaitée

Vous pouvez retrouver la recette sur le site [SPORT VIE PRATIQUE](http://sportviespratique.com)

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

THERMOMINOUX 2022

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