

MOELLEUX ANTILLAIS (thermomix et cake factory)



Pour mon Coup de cœur du dimanche une recette de Delph31 sur l'application cake factory

Ingrédients :

- 100 g de farine
- 25 g de noix de coco
- 1/2 paquet de levure
- 1 œuf
- 35 g de beurre fondu
- 100 g de lait de coco
- 25 g de pépites de chocolat
- 1 c à s de sucre vanillé
- 1 c à s de rhum
- 60 g de sucre
- 1 banane

Préparation :

- mettre dans le bol, l'œuf et le sucre
- puis mixer 10 secondes à vitesse 4
- ajouter le lait de coco et le beurre fondu
- puis mixer 15 secondes à vitesse 4
- ajouter la farine, la noix de coco et la levure
- puis mixer 30 secondes à vitesse 5
- racler les parois du bol avec une spatule
- ajouter le sucre vanillé, le rhum, les pépites de chocolat et la banane coupée en morceaux
- puis mélanger 15 secondes en sens inverse à vitesse 2
- remplir le moule à 12 mini muffins
- placer le moule dans le cake factory
- puis programmer le mode P2 pour 45 minutes

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