

Crème dessert minute au cookeo



Crème dessert minute au cookeo

201 CALORIES 7 SP 4 PP

Ingrédients pour 6 ramequins

60 g de maïzena

750 ml de lait

100 g de sucre en poudre

2 œufs

1 sachet de sucre vanillé

Préparation

Mode dorer

Versez le lait dans la cuve pour le porter à ébullition.

Pendant ce temps dans un saladier cassez les œufs et battez-les.

Ajoutez la maïzena que vous avez diluée dans un bol avec un peu d'eau tiède.

Ajoutez ensuite le sucre et le sucre vanillé.

Quand le lait est à ébullition versez la préparation du saladier dans la cuve avec le lait.

Faites cuire 2 mn

Versez le contenu de la cuve dans un saladier ou dans des ramequins.

Laissez refroidir à l'air libre puis placer au frigo.

CREME MINUTE *par jphil3600*

Oeufs lait chocolat cookeo



Oeufs lait chocolat cookeo

Ingrédients

1 boîte de lait concentré sucré (397 g poids net)

L'équivalent du lait concentré en lait nature

100 g de chocolat noir

4 œufs

400 ml d'eau

Préparation

Dans un saladier versez le lait concentré, puis versez du lait dans la boîte vide du lait concentré (pour obtenir le même dosage). Mélangez.

Cassez les œufs un à un puis mélangez avec le lait concentré et le lait normal.

Ajoutez le chocolat que vous avez fait fondre au micro-ondes ou dans une casserole avec un peu d'eau. Mélangez

Versez 400 ml d'eau dans la cuve

Versez la préparation dans le moule. Placez le panier vapeur dans la

cuve et le moule dans le panier vapeur.

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 15 mn de cuisson

Laissez refroidir à l'air libre.

Puis placez au frigo minimum 1 h (vous pouvez disposez un film dessus le moule)

Démoulez et servez.

Oeufs lait caramel Recette cookeo

Oeufs lait caramel Recette cookeo

Ingrédients

1 boîte de lait concentré sucré (397 g poids net)

L'équivalent du lait concentré en lait nature

Nappage caramel

4 œufs

400 ml d'eau

Préparation

Dans un saladier versez le lait concentré , puis versez du lait dans la boîte vide du lait concentré (pour obtenir le même dosage). Mélangez .

Cassez les œufs un à un puis mélangez avec le lait concentré et le lait normal.

Versez du nappage caramel dans un moule qui va dans le panier vapeur du cookeo.

Versez la préparation dans le moule (dessus le caramel)



Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 15 mn de cuisson

Laissez refroidir à l'air libre .

Puis placez au frigo minimum 1 h (vous pouvez disposez un film dessus le moule)

Démoulez et servez .

Gâteau chocolat cookeo
(Recette 360)



**Voici une
recette de notre site partenaire
recette 360 . Un gâteau chocolat
cookeo .**

Gâteau au chocolat avec cookeo

**Comment faire une génoise au
cookeo ? RECETTE 360**



Comment faire une génoise au cookeo ?

Amateurs de gâteaux je viens de trouver une recette réalisée par notre site partenaire [RECETTE360](#) . Une recette qui semble simple à réaliser. Je vous laisse tester cette recette en espérant que vous allez vous régaler.

Pour accéder à la recette cliquez sur l'image ci-dessous

Génoise au cookeo



Génoise au cookeo, une génoise pour vos tartes facile à cuisiner avec votre cookeo, voilà la recette facile pour la faire. Génoise au cookeo ! INGRÉDIENTS
100 g de farine ... Lire la suite de

 Toutes les recettes de cuisine - Recette 360



Crème chocolat cookeo une recette du site RECETTE 360



Crème chocolat cookeo une
recette du site RECETTE
360

**Voici une recette de crème chocolat
cookeo de notre site partenaire
RECETTE 360 .**

Pour accéder à la recette cliquez sur le
lien <http://www.recette360.com/creme-chocolat-cookeo/>

Widgets Amazon.fr

Flan pâtissier chocolat cookeo sans pâte



Flan pâtissier chocolat cookeo sans pâte

Ingrédients

3 œufs

100 g de chocolat noir

80 g de sucre en poudre

90 g de farine

1 litre de lait

1 sachet de sucre vanillé

Préparation

Faites préchauffer votre four à 180°. Beurrer un moule ou un plat

Mode dorer

Versez Le lait dans la cuve puis cassez les morceaux de chocolat et ajoutez les au lait pour les faire fondre.

Quand le chocolat est fondu ajoutez le sucre en poudre, le sucre vanillé et mélangez.

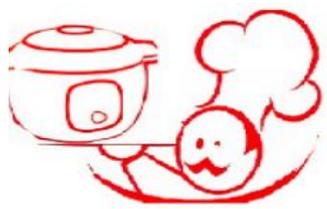
Ajoutez la farine .Portez le mélange à ébullition .

Quand le mélange est à ébullition ajoutez les œufs battus.

Versez l'ensemble de la préparation dans un moule ou dans un plat.

Enfournez minimum 40 mn à 180°.

Laissez refroidir à l'air libre et placer le moule au frigo



*Recettes***Cookeo**.net

Flan abricots cookeo avec pâte- Recette cookeo



Flan

abricots cookeo avec pâte

Ingrédients

1 Pâte brisée

90 g de farine

1 sachet de sucre vanillé

100 g de sucre

3 œufs

1 litre de lait

1 petite boîte d'abricots au sirop

Préparation

Préchauffez votre four à 180°

Découpez les abricots en morceaux et déposez les sur la pâte .

Battez les œufs dans un saladier.

Mode dorer

Versez le lait dans la cuve et ajoutez la farine en mélangeant à l'aide d'un fouet.

Ajoutez le sucre et le sucre vanillé.

Portez le mélange à ébullition puis ajoutez les œufs battus .

Versez la préparation dans le moule sur la pâte.

Enfournez et faites cuire 1 h à 180°.

Laissez refroidir et dégustez .



*Recettes***Cookeo**.net

10top-casinos.top

Recette cookeo gâteau au yaourt



Recette cookeo gâteau au yaourt

Ingrédients

1 pot de yaourt

3 pots de farine

2 œufs

2 cuillères à café d'arome vanille

1 pot de crème fraîche

1 pot de sucre

1 sachet de levure chimique

300 ml d'eau

Film alimentaire

Moule 18 cms

Préparation de cette recette cooke gâteau au yaourt

Dans un saladier ajoutez le yaourt, la crème fraîche, le sucre, la farine, les œufs, le sachet de levure et les 2 cuillères à café d'arôme vanille. Beurrez le moule

Versez la préparation dans le moule. Filmez le moule.

Verse 300 ml d'eau dans la cuve et déposez le moule dans le panier vapeur et le panier vapeur dans la cuve.

Cuisson rapide ou cuisson sous pression

Programmez au minimum 30 mn

Pour la cuisson les avis sont partagés dans la famille . Certains pensent que le gâteau n'est pas assez cuit d'autres pensent le contraire, je vous laisse juge.

Gâteau au yaourt



Ingrédients

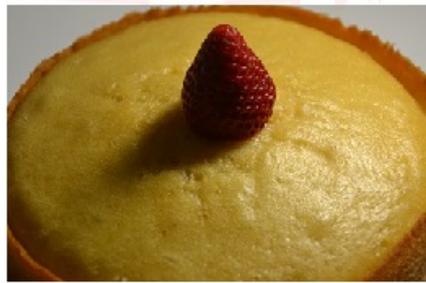
1 pot de yaourt
3 pots de farine
2 œufs
2 cuillères à café d'arôme vanille
1 pot de crème fraîche
1 pot de sucre
1 sachet de levure chimique
300 ml d'eau
Film alimentaire
Moule 18 cms

Préparation

Dans un saladier ajoutez le yaourt, la crème fraîche, le sucre, la farine, les œufs, le sachet de levure et les 2 cuillères à café d'arôme vanille. Beurrez le moule. Versez la préparation dans le moule. Filmez le moule. Versez 300 ml d'eau dans la cuve et déposez le moule dans le panier vapeur et le panier vapeur dans la cuve.

Cuisson rapide ou cuisson sous pression

Programmez au minimum 30 mn



<https://www.facebook.com/cookeorecettes/>

<http://sport-et-regime.com/category/cookeo/>

Recette cookeo semoule au chocolat



Recette cookeo semoule au chocolat

Ingrédients

100 g de semoule spéciale dessert

1 l de lait

50 g de sucre en poudre

1 sachet de sucre vanillé

40 g de chocolat noir

2 oeufs

Préparation

Mode dorer

Versez le lait dans la cuve et ajoutez les carrés de chocolat pour les faire fondre .

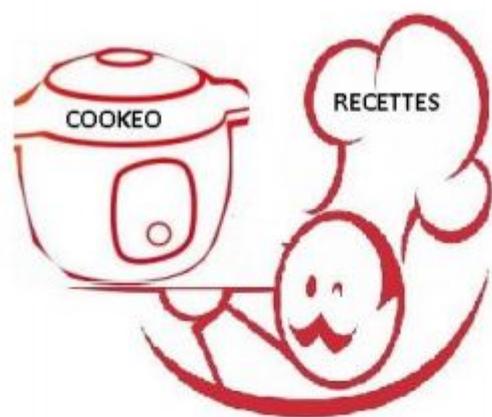
Quand le chocolat est fondu incorporez la semoule .Ajoutez le sucre en poudre et le sucre vanillé.

Portez le mélange à ébullition . Ajoutez les 2 œufs au début de l'ébullition .

Quand le mélange présente une grosse ébullition et qu'il épaissi arrêter le cookeo et versez dans un saladier ou dans des ramequins.

Laissez refroidir à l'air libre puis placez au frigo.

[1000 RECETTES COOKEO ICI](#)



1000 RECETTES COOKEO

Flan pâtissier sans pâte une

recette au cookeo



Flan pâtissier sans pâte

Ingrédients

3 œufs

100 g de sucre en poudre

90 g de farine

1 litre de lait

1 sachet de sucre vanillé

Préparation

Faites préchauffer votre four à 180°. Beurrer un moule ou un plat

Mode dorer

Versez le lait dans la cuve. Ajoutez la farine, mélangez.

Ajoutez le sucre en poudre puis le sachet de sucre vanillé.

Quand le mélange commence à crépiter ajoutez les œufs battus.

Quand le mélange arrive à ébullition arrêter votre cookeo et versez l'ensemble de la préparation dans un moule ou dans un plat.

Enfournez 1h à 180°.

Laissez refroidir à l'air libre et placer le moule au frigo

Flan pâtissier sans pâte une recette au cookeo

Recette cookeo confiture de pommes



Une tentative plutôt réussie pour cette recette cookeo confiture de pommes .

Ingrédients pour 4 ou 5 pots

1 kg de pommes coupées

700 g de sucre pour confiture

Préparation

Fonction dorer

Mettez le pommes dans la cuve . Ajoutez le sucre et mélangez.

Quand le mélange arrive à ébullition laissez en position dorer pendant 5 mn .

Arrêtez votre cookeo et mixer la préparation .

Versez la préparation dans des pots de confiture ,fermez avec les couvercles et retournez les pots .

Recette cookeo confiture de fraises



Recettes cookeo confiture de fraises

Ingrédients pour 5 pots

1 kg de fraises

1 kg de sucre spécial confiture

Préparation

Mode dorer

Déposez les fraises coupées en morceaux.

Versez le sucre sur les morceaux de fraises.

Mélangez les ingrédients.

Mélangez de temps jusqu'à ébullition .

Quand l'ébullition est atteinte continuez en mode dorer pendant 5 mn .Mélangez pendant la cuisson

Arrêtez la fonction dorer au bout des 5mn .Mixez les ingrédients.

Versez dans des pots à confiture que vous allez retourner une fois le couvercle serré et fermé.

Recettes cookeo compotes pommes fraises



Recettes cookeo compotes pommes fraises

120 CALORIES 2 PP 2 SP

Ingrédients pour 3 petits pots

30 g de sucre en poudre

200 g de fraises

500 g de pommes (environ 5 pommes)

50 ml d'eau

Préparation

Déposez un à un les ingrédients en commençant par les pommes puis les fraises coupées en morceaux .

Saupoudrez de sucre .Mélangez l'ensemble des ingrédients.

Ajoutez les 50 ml d'eau .

Cuisson rapide ou cuisson sous pression

Programmez 6 mn .

Mixez les ingrédients et versez dans des pots à confiture. Retournez les pots pour les rendre hermétiques .

Compte pommes fraises



Ingrédients pour 3 petits pots

30 g de sucre en poudre
200 g de fraises
500 g de pommes (environ 5 pommes)
50 ml d'eau



<https://www.facebook.com/cookeorecettes/>

Préparation

Déposez un à un les ingrédients en commençant par les pommes puis les fraises coupées en morceaux .

Saupoudrez de sucre .Mélangez l'ensemble des ingrédients.

Ajoutez les 50 ml d'eau .

Cuisson rapide ou cuisson sous pression

Programmez 6 mn .

Mixez les ingrédients et versez dans des pots à confiture. Retournez les pots pour les rendre hermétiques .

<http://sport-et-regime.com/category/cookeo/>