

Comment faire des gâteaux au cookeo ?

Eh oui avec le cookeo on peut faire des gâteaux . C'est peut être moins facile que de réussir une recette traditionnelle mais c'est possible mais à certaines conditions .

Pour commencer il vous faut un moule de 18 cms qui rentre dans la cuve . Peu importe le revêtement il peut être en silicone en verre ,enfin tout ce qui va dans le four va dans le cookeo.

Voici un moule en aluminium qui va dans le cookeo (en rabattant les poignées)



- Diamètre : 18 cm
- Aluminium 100% recyclé
- Antiadhésif
- Compatible lave-vaisselle
- Cuisson homogène
- Pour plus d'infos c'est ICI

Et quoi d'autre pour faire des gâteaux au cookeo

Il vous faut également du film alimentaire pour couvrir votre préparation dans le moule pour éviter que les gouttes tombent sur le gâteau et le ramollisse.

Et bien sûr n'oubliez pas de mettre de l'eau dans le cookeo.

Pour des recettes de gâteaux il existe des sites ou des blogs qui en propose alors n'hésitez pas lancez vous et faites vous plaisir .

<http://recettescookeo.com/recipe/genoise>