Cookie le gâteau une recette au cookeo



Cookie le gâteau une recette au cookeo

Voilà une recette (je ne connais pas son auteur si vous le connaissez dites le moi)qui circule beaucoup sur les réseaux sociaux concernant le Cookeo . Alors je me lance et vais tester pour vous cette recette .D'habitude les cookies ce sont des petits gâteaux . Là c'est un cookie géant .Toute la famille l'a goûté ,il n'en reste plus j'ai à peine eu le temps de le goûter. Serait il vraiment bon ?

Ingrédients

50 g de beurre

1 œuf

80 g de sucre en poudre

50 g de sucre roux

150 g de farine

1 sachet de pépites de chocolat

1 cuillère à soupe d’arôme vanille

1 sachet de levure chimique

300 ml d’eau

Préparation

Faites fondre le beurre dans une casserole ou au micro-ondes.

Déposez la farine dans un saladier mélangez avec l’œuf.

Ajoutez la levure chimique

Ajoutez le sucre blanc et le sucre roux .

Ajoutez la cuillère à soupe d’arôme vanille.

Ajoutez les pépites de chocolat.

Mélangez jusqu’à obtenir une pâte homogène.

Beurrer et fariner un moule

Pour ma part je vais utiliser un moule à charnière .

Versez la pâte dans le moule .

Filmez le moule .

Placez le moule dans le panier vapeur du cookeo.

Placez le panier vapeur dans le cookeo

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 40 mn

Quand la cuisson est terminée ouvrez votre cookeo.

Sortez le moule du cookeo (attention c’’est très chaud prenez des torchons)

Retirez le film (au moins le dessus pour empêchez les gouttes d’eau de tomber sur le cookie)

Laissez refroidir à l’air libre puis consommer .