

Gâteau aux pommes extra crisp cookeo



Gâteau aux pommes extra crisp cookeo

Ingrédients

3 œufs

1 yaourt

50 ml d'huile

3 pots de farine

1 pomme

1 pot de yaourt de sucre

1 cuillère à café d'arome vanille

1 paquet de levure chimique

Préparation

Epluchez et coupez la pomme en morceaux

Dans un récipient, déposez le yaourt et battez avec le sucre

Ajoutez l'huile . la farine et mélangez

Ajoutez les oeufs.

Ajoutez la levure et mélangez .

Versez l'arome vanille

Ajoutez les pommes et mélangez

Versez la préparation dans un moule dotée d'un papier cuisson

Placez le moule dans la cuve du Cookeo.

Installez le couvercle extra crisp puis choisissez le menu 4 (dessert) ;

Programmez 50 mn .

Vérifier avec un couteau la cuisson au bout des 50 mn. Si la lame n'est pas sèche reprogrammez 5 mn Renouveler l'opération jusqu'à l'obtention de la cuisson souhaitée.