

Gâteau chocolat Banania au cookeo



Gâteau chocolat Banania au cookeo

Ca y est je me suis lancé dans la confection des gâteaux au cookeo .
Le résultat est super sympa ,je vous laisse découvrir .

Ingrédients

200 g de farine

200 g de chocolat en poudre Banania

50 g de sucre en poudre

1 sachet de levure

100 g de margarine

300 ml de lait

Préparation

Dans un saladier versez la farine puis le lait. Fouettez les

ingrédients .

Faites fondre la margarine au micro-ondes ou dans une casserole.

Mélangez ensuite avec le chocolat en poudre Banania. Incorporez la margarine fondue puis le sucre en poudre .

Ajoutez maintenant le sachet de levure.

Versez 200 ml d'eau dans la cuve . Déposez le panier vapeur , beurrer le moule .

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

Passez en mode cuisson rapide ou cuisson sous pression 18 mn .

Laissez refroidir puis démoulez votre gâteau .

PLUS DE DESSERTS ICI

Cookeo

Moulinex

Gâteau au chocolat Banania



Ingrédients

200 g de farine
200 g de chocolat en poudre Banania
50 g de sucre en poudre
1 sachet de levure
100 g de margarine
300 ml de lait



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

Dans un saladier versez la farine puis le lait.

Fouettez les ingrédients .

Faites fondre la margarine au micro-ondes ou dans une casserole.

Mélangez ensuite avec le chocolat en poudre Banania. Incorporez la margarine fondue puis le sucre en poudre .

Ajoutez maintenant le sachet de levure.

Versez 200 ml d'eau dans la cuve . Déposez le panier vapeur , beurrer le moule .

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

Passez en mode cuisson rapide ou cuisson sous pression 18 mn .

Laissez refroidir puis démoulez votre gâteau .

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