

# 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/>