

Gâteau chocolat coco extra crisp cookeo



Gâteau chocolat coco extra crisp cookeo

Ingrédients

2 œufs

170 g de farine

120g de sucre en poudre

100 g de beurre

200 ml de lait

40 g de cacao sans sucre

70 g de noix de coco râpée

1 paquet de levure chimique

Beurre (pour beurrer le moule)

Préparation

Faire fondre le beurre

Dans un récipient, battez le beurre et le sucre.

Ajoutez les œufs, le lait et mélangez.

Tamisez au-dessus de votre récipient, la farine, et la levure puis le cacao.

Ajoutez la noix de coco râpée. Mélangez jusqu'à obtention d'une pâte lisse.

Versez la pâte dans un moule beurré. Placez le moule dans la cuve du Cookeo.

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

Programmez dans un premier temps 45 mn .

Vérifier avec un couteau la cuisson au bout des 30 mn. Si la lame n'est pas sèche reprogrammez 5 mn Renouveler l'opération jusqu'à l'obtention de la cuisson souhaitée