Gâteau chocolat express extra crisp



Gâteau chocolat express extra crisp

Ingrédients

1 boite de préparation gâteau chocolat

3 oeufs

200 ml de crème fraîche

Huile ou beurre pour le moule

Préparation

Dans un saladier vers le sachet de préparation

Cassez les oeufs et mélangez

Ajoutez la crème et mélangez.

Mélangez jusqu’à obtenir une pâte homogène

Versez la préparation dans un moule huilé ou beurré

Déposez le moule dans la cuve du cookeo

Installez le couvercle extra crisp cookeo

Programmez 40 mn à 180°

Quand la cuisson est terminée laissez refroidir puis démoulez

Ajoutez le sucre glace fourni dans la boite de préparation