

Gâteau grand mère extra crisp cookeo



Gâteau grand mère extra crisp cookeo

Pour ce gâteau façon grand mère j'ai mis un peu moins de sucre que prévu (150 g normalement) par contre j'ai fait un peu le gourmand en le consommant avec de la confiture . Un délice.

Ingrédients

2 œufs

250 g de farine

100g de sucre en poudre

1cuillère à soupe d'arôme vanille

25 ml d'huile

200 ml de lait

La moitié d'un paquet de levure chimique

Beurre (pour beurrer le moule)

1 sachet de sucre vanillé

Préparation

Dans un récipient cassez les œufs et battez-les. Ajoutez le sucre et le sucre vanillé.

Ajoutez ensuite la farine, la levure, l'huile, le lait, l'arôme vanille.

Beurrer votre moule. Versez la préparation dans le moule.

Placez le moule dans la cuve du Cookeo.

Déposez le couvercle extra crisp sur la cuve du Cookeo.

Sélectionnez le menu 4 et programmez 25 mn de cuisson.

Piquez un couteau dans votre gâteau si la lame n'est pas sèche reprogrammez du temps de cuisson de 5 mn en 5 mn