Gâteau nutella marbré extra crisp cookeo

Gâteau nutella marbré extra crisp cookeo

Ingrédients

2 œufs

170 g de farine

100g de sucre en poudre

3 cuillères à soupe de Nutella

2 cuillères à soupe d’huile

200 ml de lait

1 paquet de levure chimique

1 peu d’huile pour le moule

Préparation

Dans un récipient, battez le sucre avec les oeufs

Tamisez au-dessus de votre récipient la farine et la levure.

Versez l’huile et le lait et mélangez.

Versez les 2/3 de la pâte dans un moule beurré ou huilé.

Dans le 1/3 de préparation restant ajoutez le Nutella et mélangez.

Versez la préparation avec le Nutella sur la préparation nature.

 Placez le moule dans la cuve du Cookeo.

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

Programmez 50 mn .

Vérifier avec un couteau la cuisson au bout des 50 mn. Si la lame n’est pas sèche reprogrammez 5 mn Renouveler l’opération jusqu’à l’obtention de la cuisson souhaitée.