

Gâteau pépites de chocolat extra crisp cookeo



Gâteau pépites de chocolat recette cookeo

Ingrédients

2 œufs

170 g de farine

100g de sucre en poudre

100 g de beurre

200 ml de lait

100 g de petites de chocolat

1 paquet de levure chimique

Beurre (pour beurrer le moule)

Préparation

Faire fondre le beurre (au micro ondes par exemple)

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.

Ajoutez les pépites de chocolat. Mélangez jusqu'à obtention d'une pâte lisse.

Versez la pâte dans un moule beurré ou huilé. 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 45 mn. Si la lame n'est pas sèche reprogrammez 5 mn Renouveler l'opération jusqu'à l'obtention de la cuisson souhaitée.