Quatre quarts extra crisp cookeo

Quatre quarts extra crisp cookeo

Ingrédients.

200 g de farine

200g sucre

200 g. d’œuf (4 oeufs environ)

200 g de beurre (demi-sel)

1 sachet de levure chimique

Préparation

Préparation

Faites fondre le beurre

Dans un récipient, battez le beurre et le sucre

Ajoutez les œufs et mélangez.

Tamisez au-dessus de votre récipient la farine, et la levure.. 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 50 mn .

Vérifiez 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.