Gâteau chocolat extra crisp cookeo



Gâteau chocolat extra crisp cookeo

Ingrédients

2 œufs

170 g de farine

150g de sucre en poudre

120 g de beurre

200 ml de lait

40 g de cacao en poudre non sucré

1 paquet de levure chimique

Beurre (pour beurrer le moule)

Préparation

Faire fondre le beurre

Dans un récipient, battez le beurre et le sucre.

Ajoutez les œufs, le lait et mélangez.

Tamisez au-dessus de votre récipient la farine, le cacao et la levure. Mélangez jusqu’à obtention d’une pâte lisse.

Versez la pâte dans un moule beurré. Placez le moule dans la cuve du Cooke.

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

Programmez dans un premier temps 35 mn .

Vérifier avec un couteau la cuisson au bout des 30 mn. Si la lame n’est pas séche reprogrammez 5 mn Renouveler l’opération jusqu’à l’obtention de la cuisson souhaitée