

Gâteau chocolat express extra crisp



Gâteau chocolat express extra crisp

Ingrédients

1 boîte de préparation gâteau chocolat

3 oeufs

200 ml de crème fraîche

Huile ou beurre pour le moule

Préparation

Dans un saladier vers le sachet de préparation

Cassez les oeufs et mélangez

Ajoutez la crème et mélangez.

Mélangez jusqu'à obtenir une pâte homogène

Versez la préparation dans un moule huilé ou beurré

Déposez le moule dans la cuve du cookeo

Installez le couvercle extra crisp cookeo

Programmez 40 mn à 180°

Quand la cuisson est terminée laissez refroidir puis démoulez

Ajoutez le sucre glace fourni dans la boîte de préparation

Gâteau chocolat(et pépites) extra crisp cookeo



Gâteau chocolat(et pépites) extra crisp cookeo

Ingédients

2 œufs

170 g de farine

100g de sucre en poudre

50 g de pépites de chocolat blanc

100 g de beurre

200 ml de lait

100 g de chocolat noir

1 paquet de levure chimique

1 peu d'huile pour le moule

Préparation

Faire fondre le beurre et le chocolat

Dans un récipient, battez le sucre avec le beurre et le chocolat fondu.

Ajoutez les œufs, le lait 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. Déposez es pépites de chocolat sur le dessus de la préparation

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.