

Gâteau chocolat Banania au cookeo



Gâteau chocolat Banania au cookeo

Ca y est je me suis lancé dans la confection des gâteaux au cookeo .
Le résultat est super sympa ,je vous laisse découvrir .

Ingrédients

200 g de farine

200 g de chocolat en poudre Banania

50 g de sucre en poudre

1 sachet de levure

100 g de margarine

300 ml de lait

Préparation

Dans un saladier versez la farine puis le lait. Fouettez les

ingrédients .

Faites fondre la margarine au micro-ondes ou dans une casserole.

Mélangez ensuite avec le chocolat en poudre Banania. Incorporez la margarine fondue puis le sucre en poudre .

Ajoutez maintenant le sachet de levure.

Versez 200 ml d'eau dans la cuve . Déposez le panier vapeur , beurrer le moule .

Versez la préparation dans le moule puis le moule dans le panier vapeur.

Passez en mode cuisson rapide ou cuisson sous pression 18 mn .

Laissez refroidir puis démoulez votre gâteau .

PLUS DE DESSERTS ICI

Gâteau au chocolat Banania



Ingrédients

200 g de farine
200 g de chocolat en poudre Banania
50 g de sucre en poudre
1 sachet de levure
100 g de margarine
300 ml de lait



<https://www.facebook.com/cookeorecettes/>

Dans un saladier versez la farine puis le lait.

Fouettez les ingrédients .

Faites fondre la margarine au micro-ondes ou dans une casserole.

Mélangez ensuite avec le chocolat en poudre Banania. Incorporez la margarine fondue puis le sucre en poudre .

Ajoutez maintenant le sachet de levure.

Versez 200 ml d'eau dans la cuve . Déposez le panier vapeur , beurrer le moule .

Versez la préparation dans le moule puis le moule dans le panier vapeur.

Passez en mode cuisson rapide ou cuisson sous pression 18 mn .

Laissez refroidir puis démoulez votre gâteau .

<http://sport-et-regime.com/category/cookeo/>

Comment faire des gâteaux au cookeo ?

Eh oui avec le cookeo on peut faire des gâteaux . C'est peut être moins facile que de réussir une recette traditionnelle mais c'est possible mais à certaines conditions .

Pour commencer il vous faut un moule de 18 cms qui rentre dans la cuve . Peu importe le revêtement il peut être en silicone en verre ,enfin tout ce qui va dans le four va dans le cookeo.

Voici un moule en aluminium qui va dans le cookeo (en rabattant les poignées)



- Diamètre : 18 cm
- Aluminium 100% recyclé
- Antiadhésif
- Compatible lave-vaisselle
- Cuisson homogène
- Pour plus d'infos c'est ICI

Et quoi d'autre pour faire des gâteaux au cookeo

Il vous faut également du film alimentaire pour couvrir votre préparation dans le moule pour éviter que les gouttes tombent sur le gâteau et le ramollisse.

Et bien sûr n'oubliez pas de mettre de l'eau dans le cookeo.

Pour des recettes de gâteaux il existe des sites ou des blogs qui en propose alors n'hésitez pas lancez vous et faites vous plaisir .

<http://recettescookeo.com/recipe/genoise>