

Gâteau au yaourt extra crisp cookeo



Gâteau au yaourt extra crisp cookeo

Ingrédients

1 pot de yaourt

3 pots de farine

3 œufs

1 cuillère à café d'arome vanille

1 pot de sucre

1 sachet de levure chimique

50 ml d'huile

Préparation

Beurrez ou huilez un moule

Dans un saladier ajoutez le yaourt, , le sucre, l'huile la farine, les œufs, l'arôme vanille

Déposez sur votre saladier un tamis et versez la farine et la levure

Versez la préparation dans le moule.

Déposez le moule dans la cuve du cookeo

Installez le couvercle extra crisp cookeo

Programmez Menu 4 (desserts) pour 50 mn

Quand la cuisson est terminée piquez la lame d'un couteau dans le gâteau ,si la lame ressort sèche votre gâteau est cuit

Attendez que votre gâteau refroidisse avant de démouler

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.

**Gâteau coco extra crisp
cookeo**



Gâteau coco extra crisp cookeo

Ingrédients

2 œufs

170 g de farine

150g de sucre en poudre

120 g de beurre

200 ml de lait

150 g de noix de coco râpée

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, et la levure.

Ajoutez la noix de coco râpée. Mélangez jusqu'à obtention d'une pâte lisse.

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

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 35 mn. Si la lame n'est pas sèche reprogrammez 5 mn Renouveler l'opération jusqu'à l'obtention de la cuisson souhaitée (cuisson entre 35 et 50 mn)