Pâte à tartiner style nutella au cookeo

Pâte à tartiner style nutella au cookeo

Ingrédients pour 2 pots

100 g de chocolat pralinoise

100 g de chocolat noir

30 g de poudre de noisette

1 boite de lait concentré sucré (397 g)

4 cuillères à soupe d’huile de tournesol

Préparation

Mode Dorer

Faire fondre le chocolat noir et praliné

Ajoutez le lait

Ajoutez la poudre de noisette

Ajoutez l’huile

Laissez à ébullition pendant une minute

Versez l’ensemble de la préparation dans des pots de confiture

Retournez les pots pour qu’ils deviennent hermétiques

Gâteau Nutella cookeo : une idée dessert

Gâteau au Nutella

Sabrina Clément

Ingrédients

- 180 g de farine
- 1 sachet de levure
- 2 œufs entiers
- 1 pincée de sel
- 120 g de Nutella
- 50 g de sucre
- 2 sachets de sucre vanillé
- 100 ml de lait

Préparation

Dans un saladier cassez les 2 œufs entiers et mélangez avec le sucre, le sucre vanillé et le Nutella.

Ajoutez ensuite au fur et à mesure la farine puis le sachet de levure et la pincée de sel. Versez le lait et mélangez

Battre les blancs en neige puis incorporez délicatement à l’ensemble de la préparation. Ne pas battre le mélange.

Versez la préparation dans un moule en silicone ou dans un moule que vous beurrez ou farinez.

Versez 200 ml d’eau dans la cuve du cookeo puis placez le moule dans le panier vapeur et le panier vapeur dans la cuve.

Programmez 20 mn de cuisson rapide.

https://www.facebook.com/cookeorecettes/ http://sport-et-regime.com/category/cookeo/ http://recettescookeo.net/

Avez -vous déjà réalisé ce gâteau ? Pour ma part je n’ai pas encore eu le temps . Qui veut bien tester cette recette de gâteau Nutella cookeo ?