

Gâteau « Snickers »

version Cookéo



Pour 4 personnes :

2 œufs

1 crème dessert saveur « choco/peanuts »

1 CS bombée de beurre de cacahuètes

2 pots de farine

1 pot de sucre

$\frac{1}{2}$ pot d'huile neutre

1 sachet de levure

- Dans un saladier, mélanger la crème dessert avec le sucre, la farine et la levure
- Ajouter les œufs, l'huile et le beurre de cacahuètes et mélanger vigoureusement.
- Beurrer et farine un moule à manquer, adapté au panier vapeur du Cookéo (*le mien est en métal et à charnière, d'un diamètre de 16 cm. On peut aller jusqu'à 18 cm et utiliser un moule en silicone, également*).
- Mettre 50 cl d'eau dans la cuve du Cookéo, placer le panier vapeur avec le moule dedans et fermer le couvercle.
- Programmer 25 min, en mode « Cuisson rapide ».
- A la sonnerie, ouvrir aussitôt le couvercle (*pour éviter que le gâteau ne se gorge d'eau avec la vapeur*) et vérifier la cuisson, en piquant une brochette en bois, au centre. S'il reste de la pâte sur le pic, prolonger la cuisson de 5 minutes.
- Sortir le panier vapeur de la cuve et laisser refroidir avant de démouler.

COOKÉO
SANS