Gateau moelleux aux framboises au magimix

Informations

Préparation : 5 min	Cuisson : 45 min	Durée : 50 min	Difficulté : 1/10
Ingrédients : 7	Etapes : 4	Astuces : 12	

Ingrédients

200G de framboises congelées
180G de farine
160G de sucre
10G d'huile
3 oeufs
1 yaourt nature
1 sachet de levure

Etapes

Préchauffer le four sur 180°C

Â»

Mettre les oeufs, le sucre dans le bol du thermomix et mixer 30 secondes sur la vitesse 3.

Â»

Ajouter le yaourt, la farine, la levure, l'huile et régler 45 secondes sur la vitesse 4.

Â»

Mettre les framboises congelées dans le bol et programmer 10 secondes sur la vitesse 3 en fonction sens inverse.

Â»

Verser la pâte dans un moule à gâteau et enfourner 45 minutes.
Vérifier la cuisson en fonçant la pointe d'un couteau dans le gâteau, si le couteau ressort sec le gâteau est cuit

copyright omothermix - 2024
http://www.omothermix.com