

Gâteau à la Mandarine

Ingrédients :

- * 2 mandarines entières
- * 2 oeufs
- * 200 g de sucre
- * 90 g d'huile
- * 220 g de farine
- * 1 sachet de sucre vanillé
- * 1 sachet de levure chimique



Préparation au Cook'in®

Préchauffez votre four à 180°C (th.6) et posez votre moule Tablette (FM 497) sur la plaque perforée.

Coupez les mandarines entières en quatre (avec la peau !) et mettez-les dans le bol. Ajoutez les oeufs, la vanille et le sucre puis mélangez pendant 1 minute à 50°C vitesse 4, après 20 secondes sur TURBO.

Ajoutez l'huile et mixez 6 secondes à vitesse 4. Ajoutez la farine et la levure et mixez encore 10 secondes à vitesse 5.

Versez la pâte dans le moule Tablette et faites cuire 30 à 40 minutes à 180°C (th.6).

Préparation sans le Cook'in®

Préchauffez votre four à 180°C (th.6) et posez votre moule Tablette (FM 497) sur la plaque perforée.

Dans un robot mixez les mandarines avec leur peau coupées en petits morceaux jusqu'à ce que les morceaux soient vraiment comme des zestes. Ajoutez les oeufs, le sucre et la vanille, mixez quelques secondes, ajoutez l'huile mixez, ajoutez la farine et la levure et mixez.

Versez la pâte dans le moule Tablette et faites cuire 30 à 40 minutes à 180°C (th.6).

Source : <http://tatagateau.over-blog.com/>