

GATEAU AUX CERISES (thermomix)



Ingrédients :

- 200 g de beurre
- 200 g de sucre
- 1 c à c de sucre
- vanillé maison
- 3 œufs
- 200 g de farine
- 50 g de maïzena
- 1 sachet de levure
- chimique
- 80 g de lait
- 250 g de cerises
- (décongelées pour moi)

Préparation:

- préchauffer le four à 180°
- dans le bol, mettre le beurre et faire fondre 4 minutes à 60° vitesse 1 et réserver
- puis mettre dans le bol, le sucre, le sucre vanillé, les œufs et mixer 1 minute 30 à vitesse 4
- ajouter la farine, la maïzena, la levure, le lait et pétrir 1 minute 30 secondes mode épi
- au bout d'une minute verser lentement le beurre fondu par l'orifice du couvercle
- poser le moule sur la plaque perforée
- verser la préparation dans le moule
- répartir les cerises sur la pâte
- cuire 40 minutes

THERMOMINOUX 2012

<http://thermominoux.over-blog.com>