

GATEAU PARTY !



Ingrédients :

- 5 œufs
- 250 g de sucre
- 2 pincées de sel
- 300 g de farine
- 220 g de beurre mou
- 1/2 sachet de levure
- variante n°1:
- 2 c à s de pépites de chocolat
- variante n°2 :
- 2 c à s d'écorce d'orange
- variante n°3 :
- 2 c à s de fruits confits et de raisins secs

Préparation :

- préchauffer le four à 175°
- dans le bol, mettre le beurre et le sucre et mixer 2 minutes à vitesse 2
- insérer le fouet puis ajouter les œufs un par un par l'orifice du couvercle pendant 1 minute à vitesse 2
- enlever le fouet, ajouter ensuite la levure et la farine et mixer 30 secondes à vitesse 4
- placer le moule fettefette sur la plaque perforée
- diviser la préparation en trois portions égales d'environ 340 g :
- dans la 1ère variante incorporer le chocolat puis verser le mélange dans 4 parts du moule
- dans la seconde variante, incorporer les écorces d'orange à la deuxième préparation et verser le tout dans trois part du moule
- dans la troisième variante ajouter les fruits confits et les raisins dans la pâte restante et remplissez les trois dernières parts
- égaliser la surface, et cuire 30 minutes

Vous pouvez retrouver cette recette dans le livre " Fette X Fette " livré avec le moule

THERMOMINOUX 2012

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