

GATEAU MOELLEUX AU PHILADELPHIA MILKA



Pour mon Coup de Cœur du dimanche, une recette de Mimi

Les recettes de Mimi

Ingrédients :

- 125 g de farine
- 1 sachet de levure chimique
- 2 œufs
- 100 g de sucre
- 50 g de beurre fondu
- 150 g de fromage Philadelphia milka

Préparation :

- Préchauffer le four à 170°
- Mettre dans le bol, les œufs avec le sucre et programmer 3 minutes à vitesse 4 (le mélange doit être mousseux)
- à l'arrêt de la minuterie, ajouter le beurre, le Philadelphia milka, la farine et la levure. puis mixer 1 minute à vitesse 3
- poser le moule sur la plaque perforée
- Verser la pâte dans un petit moule (car le gâteau n'est pas très haut)
- enfourner pendant 40 minutes
- accompagner d'une crème anglaise

THERMOMINOUX 2014

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