Gâteau chocolat caramel banane au thermomix

Informations

Préparation : 10 min	Cuisson : 28 min	Durée : 38 min	Difficulté : 2/10
Ingrédients : 8	Etapes : 15	Astuces : 13	

Ingrédients

200G de chocolat caramel
100G de sucre
100G de beurre
60G de poudre de noisette
30G de farine
3 oeufs
2 bananes
1 pincée de sel

Etapes

Comment faire un délicieux gâteau chocolat parfumé à la banane avec votre TM31, TM5 ou TM6 ?
Pour les blancs en neige thermomix :

Â»

Mettre les blancs d'oeufs dans le bol du thermomix.

Â»

Inserer le fouet.

Â»

Ajouter une pincée de sel.

Â»

Mixer 3 minutes 30 et augmenter progressivement le vitesse jusqu'à 3.5.

Â»

Réservez les blancs en neige.
Pour ne pas rater vos blancs en neige, aidez-vous de notre vidéo pour monter les blancs en neige
Pour le gâteau caramel thermomix :

Â»

Mettre le chocolat caramel dans le bol du thermomix avec le beurre.

Â»

Cuire 3 minutes sur 60°C à la vitesse 2.

Â»

Verser cette préparation dans les blancs en neige et mélanger délicatement avec une spatule.

Â»

Ajouter les jaunes d'oeufs, la farine, le sucre, la poudre de noisette.

Â»

Régler 30 secondes sur la vitesse 4.

Â»

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

Gâteau chocolat caramel banane au thermomix

Préchauffer le four sur 180°C.

Â»

Huiler votre moule à gâteau.

Â»

Verser la préparation dans le moule à gâteau.

Â»

Couper les bananes en rondelles et les poser sur le gâteau.

Â»

Enfourner + ou - 25 minutes.

Dégustez et régalez-vous avec ce gourmand gâteau caramel banane thermomix. Miam ;)

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