Quatre quart à la fleur d'oranger au thermomix

Informations

Préparation : 2 min	Cuisson : 43 min	Durée : 45 min	Difficulté : 1/10
Ingrédients : 6	Etapes : 5	Commentaires : 3	Astuces : 15

Ingrédients

250g de farine
250g de sucre en poudre
250g de beurre
3 oeufs
1 sachet de levure chimique
1CàS de fleur d'oranger

Etapes

Pour cette recette inratable de gâteau thermomix:

Â»

Préchauffer le four sur 180°C.

Â»

Mettre le beurre dans le bol du thermomix et cuire 3 minutes sur 70°C à la vitesse 2.

Â»

Ajouter la farine, le sucre semoule, les oeufs, la levure et mixer 1 minute sur la vitesse 4.

Â»

A la sonnerie, ajouter la fleur d'oranger et régler 15 secondes vitesse 4.

Â»

Verser la pâte dans un moule silicone à gâteau et enfourner 40 minutes.

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