

Cake aux pépites de chocolat au magimix

Informations

Préparation : 10 min	Cuisson : 48 min	Durée : 58 min	Difficulté : 2/10
Ingrédients : 7	Etapes : 13	Astuces : 15	

Ingrédients

200G de farine
200G de sucre
200G de beurre
150G de pépites de chocolat
3 oeufs
1 sachet de levure
1 pincée de sel

Etapes

Ce délicieux cake, simple et rapide à cuisiner, accommode parfaitement un bon café

Préchauffer le four sur 180°C

Monter les blancs en neige thermomix :

Â»

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

Â»

Ajouter le sel.

Â»

Mixer 3 minutes 30 en augmentant progressivement la vitesse jusqu'à la vitesse 3.5.

Â»

Réserver les blancs en neige.

Cuisiner le cake thermomix :

Â»

Mettre les jaunes d'oeufs et le sucre dans le bol du thermomix.

Â»

Régler 30 secondes sur la vitesse 4.

Â»

Ajouter les pépites de chocolat.

Â»

Programmer 20 secondes sur la vitesse 3 en fonction sens inverse.

Â»

Ajouter la levure, la farine et le beurre fondu.

Â»

Régler 45 secondes sur la vitesse 3.

Â»

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

Cake aux pépites de chocolat au magimix

Â»

Mettre cette préparation dans un moule à cake.

Â»

Enfourner 45 minutes.

Régalez vos enfants et vous même avec cette recette cake thermomix. Miam, miam