

GÂTEAU AU CRUNCH

Difficulté :



Parts :

16-20

Temps de préparation :

Au Thermomix

12 min

Temps de Cuisson :

50 min

Ingrédients :

400g de sucre
250g de farine
8 œufs
400g de chocolat crunch
400g de crème fraîche épaisse
2 sachet de levure Als
beurre et farine pour le moule

Allumer le four à 200°C

Thx : mettre le sucre, le chocolat crunch en morceaux et la crème fraîche dans le bol **10min vit.3 50°C**.



Pendant ce temps, beurrer et fariner le moule.

On obtient ceci



Ajouter la farine, la levure, les œufs. **30sec vit.6**.



Verser la préparation dans le moule



Enfournez pour 50min environ en baissant la température à 180°C (vérifier la cuisson avec un

couteau). Démouler et laisser refroidir sur une grille.



Reste à décorer et à déguster !

Bon appétit !