



GÂTEAU ÉCLAIR (THERMOMIX)



QimiQ AVANTAGES

- Une préparation facile et rapide
- Une consistance duveteuse
- Les gâteaux restent moelleux plus longtemps



INGRÉDIENTS POUR 12 PORTIONS

250 g	QimiQ Sauce Base
160 g	Noisettes,
190 g	Sucre
1 pincée	Sel
1 pointe(s)	Cannelle
110 g	Huile de tournesol
5	Œuf(s)
250 g	Farine
0.5 paquet	Levure chimique
	Beurre, pour le plat
	Chapelure, pour le plat
	Sucre glace, pour saupoudrer

PRÉPARATION

1. Préchauffez le four à 180 °C (chaleur tournante).
2. Ajouter les noisettes dans le bol du mixeur et moulin 8 sec/vitesse 10, puis transvaser.
3. Mettre le sucre, le sel, la cannelle, l'huile, les œufs et la crème QimiQ de base dans le bol du mixeur et mélanger 20 secondes/vitesse 4.
4. Mettre la farine, la levure chimique et les noisettes moulues dans le bol du mixeur et mélanger pendant 20 secondes/vitesse 4.
5. Verser la préparation dans un moule à kouglof graissé et saupoudré de chapelure. Faire cuire au four préchauffé pendant environ 40 minutes.
6. Laisser refroidir et saupoudrer de sucre glace.