

Fondant chocolat au lait, poire & noisette

Catégorie : Cakes & gâteaux de voyage

Ingrédients

- 190g de chocolat au lait à minimum 45% de cacao
- 160g de beurre
- 4 œufs
- 115g de sucre
- 20g de poudre de noisette
- 15g de farine
- 2 poires

Préparation

1. : de chocolat au lait à minimum 45% de cacao de beurre 4 œufs de sucre de poudre de noisette de farine 2 poires QS de noisettes Recette : Faites fondre le chocolat avec le beurre.
2. Ajoutez le sucre, mélangez bien, puis incorporez les œufs un à un.
3. Ensuite, ajoutez la poudre de noisette et la farine.
4. Versez la pâte dans votre moule, puis ajoutez les poires coupées en fines lamelles dessus.
5. Ajoutez enfin quelques noisettes concassées dessus.
6. Enfournez dans le four préchauffé à 150°C pendant 40 minutes, puis laissez tiédir avant de démouler et de vous régaler !
7. Vous pouvez ajuster le temps de cuisson entre 35 et 45 minutes si vous préférez le gâteau plus fondant, ou au contraire plus ferme.

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com