

Gâteau moelleux aux poires

Catégorie : Cakes & gâteaux de voyage

Ingrédients

- 100g de farine
- 75g de sucre
- 1 pincée de sel
- 3 œufs
- 100g de beurre
- 2 à 3 poires à maturité

Préparation

1. : de farine de sucre 1 pincée de sel 3 œufs de beurre 2 à 3 poires à maturité Recette : Faites fondre le beurre et laissez-le tiédir.
2. Mélangez la farine, le sucre et le sel.
3. Ajoutez les 3 jaunes d'œufs et le beurre fondu refroidi.
4. Fouettez les trois blancs d'œufs en neige, puis incorporez-les au mélange précédent (sans trop mélanger, la pâte ne sera pas parfaitement lisse, c'est normal).
5. Epluchez les poires et coupez-les en 8.
6. Beurrez et farinez ou sucrez un moule à manqué ou à tarte puis versez la pâte dedans.
7. Déposez les morceaux de poire en les enfonçant légèrement dans la pâte.
8. Enfouez dans le four préchauffé à 180°C pendant 30 à 35 minutes (vérifiez la cuisson avec la pointe d'un couteau ou un cure-dent).
9. Laissez refroidir, puis démoulez et régalez-vous !

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com