

# GATEAU EXTRA-MOELLEUX AUX POIRES, AMANDES ET PEPITES DE CHOCOLAT (thermomix)



Pour mon Coup de cœur du dimanche une recette de [Therbia](#)

Ingédients :

- **60 g de sucre**
- **10 g de sucre vanillé maison**
- **3 oeufs**
- **120 g de farine**
- **1 sachet de levure chimique**
- **60 g d'amandes en poudre**
- **Quelques gouttes d'essence d'amandes amères**
- **80 g de beurre**
- **100 g de lait**
- **2 poires**
- **50 g de pépites de chocolat noir**

Préparation:

- Mettre dans le bol, les ~~œufs~~ et les sucres, la farine, la levure et les amandes ainsi que l'arôme, le beurre fondu et la lait
- puis mélanger pendant 45 secondes à vitesse 5
- Verser la pâte dans le moule
- Peler et couper les poires en dés
- Ajouter les dés de poires et les pépites de chocolat à la pâte.
- Cuire au four préchauffé à 180° C pendant 30 minutes

*Si vous réalisez une de mes recettes, dites moi ce que vous en pensez afin que je puisse apporter des améliorations.*