

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



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

Ingrédients :

- 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 3 oeufs 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.