



Moelleux poire / pépites de chocolat

LA CUISINE DE BOOMY



Pour 6 pers

- 4 belles poires
- 2 œufs
- 40 gr de sucre en poudre
- 1/2 sachet de levure chimique soit 5 gr
- 20 gr de beurre fondu
- 60 gr de farine
- 30 gr de pépites de chocolat
- 1 sachet de sucre vanillé

J'ai utilisé mon Kitchen'aid pour la préparation.

Mettre les œufs, le sucre vanillé et le sucre en poudre dans le bol et mélanger le tout.

Ajouter ensuite le beurre fondu, la farine, et la levure chimique et mélanger à nouveau.

Eplucher les poires et les couper en dés.

Ajouter les avec les pépites de chocolat à la préparation et mélanger le tout délicatement à l'air d'une maryse.

Préchauffer votre four à 180°.

Verser la préparation dans votre moule et enfourner pour 30 minutes.