

MOELLEUX AUX POIRES (thermomix)



Ingrédients:

- 3 œufs
- 120 g de sucre
- 100 g de beurre mou
- 60 g de farine
- 1 pincée de sel
- 1/2 paquet de levure
- 4 poires

Préparation:

- préchauffer le four à 180°C
- mettre dans le bol, les œufs et le sucre puis mélanger 2 minutes à vitesse 4 jusqu'à ce que le mélange blanchisse
- ajouter le beurre fondu, la farine et la levure puis bien mélanger 1 minute à vitesse 4 pour former une pâte liquide et homogène
- verser la pâte dans un moule en silicone posé sur une plaque perforée
- couper les poires en deux, puis en lamelles et les disposer sur la pâte
- saupoudrer de cassonade
- enfourner 30 minutes à 180°C

THERMOMINOUX 2018

<http://thermominoux.over-blog.com>