

NAMANDIER AUX POIRES (thermomix)



Ingrédients :

- 5 œufs
- 250 g de poudre d'amandes
- 180 g de sucre
- 100 g de beurre fondu
- 2 poires

Préparation :

- préchauffer le four à 180°
- mettre le moule sur la plaque perforée
- mettre tous les ingrédients dans le bol et mixer 1 minutes à vitesse 4
- verser la préparation dans le moule
- épluchées les 2 poires, les découpées en 8
- puis les répartir dans le moule
- cuire 40 minutes
- laisser refroidir et démouler

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