

GATEAU AUX POIRES ET PEPITES DE CHOCOLAT (thermomix et cake factory)



Pour mon Coup de cœur du dimanche une recette de Bel Colibri sur l'application Cake Factory

Ingrédients :

- 3 œufs
- 10 g d'huile de tournesol
- 1 sachet de levure chimique
- 50 g de poudre d'amande
- 180 g de farine
- 1 c à s de sucre vanillé
- 150 g de sucre
- 125 g de lait
- 100 g de pépites de chocolat
- 1 boîte de poires au sirop
- 2 c à s de sucre roux

Préparation :

- mettre dans le bol, les œufs, le sucre et le sucre vanillé
- puis mixer 2 minutes à vitesse 4
- ajouter la levure, l'huile, la farine et la poudre d'amande
- mixer 1 minute à vitesse 4
- ajouter le lait et les pépites de chocolat
- mélanger 1 minute en sens inverse vitesse 2
- verser la préparation dans le moule rectangulaire graissé
- disposer les morceaux de poires par dessus
- saupoudrer de sucre roux et de quelques pépites de chocolat
- placer le moule dans le cake factory
- puis sélectionner le programme P1 à 180°C pour une durée de 45 minutes

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

THERMOMINOUX 2021

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