

MASCARPOIRE AU CAKE FACTORY (thermomix)



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

Ingrédients :

- 4 petites poires Rocha
- 3 oeufs
- 180 g de farine
- 250 g de mascarpone
- 150 g de sucre
- 1 sachet de sucre vanilé
- 1 sachet de levure chimique
- 2 c à s de cassonade

Préparation :

- mettre dans le bol, les œufs, le sucre et le sucre vanillé
- puis mixer 3 minutes à vitesse 4

- ajouter la mascarpone
- puis mixer 30 secondes à vitesse 3

- ajouter la farine et la levure chimique
- puis mixer 30 secondes à vitesse 4

- verser la préparation dans le moule du Cake Factory

- peler les poires, les couper en deux
- puis en lamelles plus ou moins fines selon les goûts

- disposer les lamelles de poires sur la préparation dans le moule

- saupoudrer de cassonade

- placer le moule dans le Cake Factory
- puis choisir le programme P6 - 200°C - 50 minutes

- attendre une dizaine de minutes avant de démouler

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

THERMOMINOUX 2022

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