

Gâteau aux poires

INGREDIENTS :

100 GR de farine

70 GR de sucre

90 GR de beurre

4 oeufs

3 cuillères à soupe de lait

1 sachet de levure et 1 sachet de sucre vanillé

1 KG de poires CONFERENCE de préférence

PREPARATION :

Faire fondre le beurre, mélanger le sucre avec les œufs, ajouter la farine le sucre vanillé et la levure bien mélanger;

Ajouter le lait et le beurre fondu mélanger le tout.

Eplucher les poires et les couper en lamelles fines et les rajouter à la préparation mélanger.

Beurrer un moule à manquer de 22 cm

mettre la préparation puis enfourner 1 heure TH : 6 ou 180°

RECETTE POUR 8 personnes

Cette recette peut être faite pour un moule à manquer de 26 CM dans ce cas multiplier les proportions par une fois et demi et cuire un quart de plus

BON APPETIT