



GÂTEAU MOELLEUX POMME/POIRE

TEMPS DE PREPARATION : 10 MIN

TEMPS DE CUISSON: 40 MIN

INGREDIENTS

Pour 6 personnes:

125 g farine
1/2 sachet de levure
chimique
120 g de sucre
1 sachet de sucre vanillé
3 oeufs
1/2 verre d'huile
2 pommes
1 poire

PREPARATION

1. Préchauffer le four à 160°.
2. Dans un saladier mélanger les oeufs, le sucre et le sucre vanillé puis ajouter la farine et la levure petit à petit en incorporant petit à petit l'huile.
3. Mélanger bien pour éviter les grumeaux.
4. Peler les pommes et la poire puis la couper en cartiers.
5. Beurrer un moule à manqué puis verser la préparation.
6. Déposer joliment sur la préparation vos pommes et poire.
7. Enfournier 40 minutes à 160°.

NOTES:

VOUS POUVEZ SAUPOUDRER DE SUCRE GLACE UNE FOIS REFROIDIS POUR LES GOURMANDS.