



Invisible aux poires

Ingredients

1kg de poires
2 oeufs
50g de cassonade
80g de farine
6g de levure chimique
1cuillère à café d'arôme vanille
50g de beurre fondu

Étape de la recette

Préchauffer le four à 170°C

Eplucher et découper en fines lamelles les poires

Mélanger les oeufs et la cassonade

Verser le beurre fondu et mélanger

Ajouter la farine, la levure, l'arôme vanille et mélanger

Incorporer les lamelles de poires à la pâte

Verser dans le moule à cake

Enfourner environ 1h

Laisser refroidir avant de démouler