

Cake moelleux aux poires et aux pêches



Dessert **Facile**

Préparation : 15 mn
Cuisson : 45 mn

Vous savez que j'ai un faible pour les cakes ! Voici mon petit dernier préparé avec des fruits que j'avais sous la main.

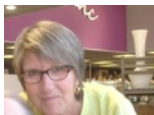
Ingrédients

- 275 g de farine fermentante
- 200 g de sucre fin
- 150 g de beurre ramolli
- 2 oeufs
- 2 petites poires
- 1 boîte de pêches au sirop en quartiers
- 1 cs de liqueur de poire
- 1 cs de vanille liquide

Préparation

- 1 Préchauffez le four à 180°C (th.6). Beurrez et farinez votre moule à cake.
- 2 Dans un récipient, battez au fouet le beurre ramolli avec le sucre puis ajoutez les œufs un à un.
- 3 Incorporez la farine petit à petit tout en mélangeant, ajoutez la liqueur de poire et la vanille liquide.
- 4 Pelez les poires et coupez-les en tranches épaisses. Égouttez les pêches au sirop et épongez-les sur du papier absorbant.
- 5 Etalez une fine couche de pâte au fond du moule disposez une couche de poires ensuite une couche de pâte, une couche de quartiers de pêches et terminez par une couche de pâte.
- 6 Enfournez pendant 45 min ou 5 min en plus si la pointe du couteau n'est pas sèche.
- 7 Un cake rafraîchissant qui est encore meilleur le lendemain ! Bonne dégustation.

Proposé par



Gigi

bonjour ,j'aime les plats simples ,mijotés et savoureux comme je les cuisine chez moi en Belgique.

visitez mon blog et laissez moi vos commentaires
[.merci//simplémentgigi.](https://www.simplementgigi.com)

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

