

Flans poires et cannelle



Dessert **Facile**

Pour : 4 personnes

Préparation : 10 mn

Cuisson : 40 mn

Un petit dessert express et léger, sans crème ni beurre... mais délicieux !

Ingrédients

- 3 poires
- 2 oeufs
- 50 g de sucre
- 3 cuillères à soupe de maizena
- cannelle - à doser selon les goûts
- 40 cl de lait

Préparation

- 1 Préchauffer le four à 180°C (th.6).
- 2 Battre dans un récipient les oeufs avec le sucre.
- 3 Ajouter ensuite la maizena puis la cannelle et enfin le lait. Mélanger.
- 4 Peler et couper les poires en petits dés. Les mettre dans la pâte.
- 5 Répartir l'ensemble dans des plats individuels ou dans un seul.
- 6 Enfourner 40 minutes environ.

Proposé par



Audrey

Amatrice de recettes simples et de chocolat ! Rendez-vous sur mon blog [Bleu indigo et chocolat chaud](#)

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

