

Gâteau aux poires



Dessert **Facile**

Pour : 8 personnes

Préparation : 15 mn

Repos : 10 mn

Cuisson : 50 mn

En fin de repas, un gâteau agréable en bouche que vous pouvez accompagner d'une boule de glace (parfum au choix)

Ingrédients

- 1 boîte de poires au sirop
- 300 g de farine
- 225 g de beurre ramolli
- 220 g de sucre en poudre
- 3 oeufs
- 1 sachet de levure

Préparation

- 1 Préchauffer le four à 180°C (th.6). Dans un saladier, battre le beurre avec le sucre. Bien mélanger jusqu'à ce que le mélange soit crémeux. Ajouter les oeufs puis la farine tamisée avec la levure. Bien mélanger. Disposer les poires au fond du moule à manquer (diamètre : 24 cm).
- 2 Verser la préparation sur les poires et mettre au four 50 minutes. Sortir le gâteau, le laisser refroidir quelques minutes avant de le démouler sur une grille... Saupoudrer de sucre glace avant de servir.

Proposé par

chezmamygigi

Bienvenue, chezmamygigi je suis heureuse de vous faire partager mes plaisirs.

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

