

Moelleux aux poires et pépites de chocolat



Dessert **Facile**

Préparation : 20 mn

Cuisson : 50 mn

Une recette de gâteau moelleux à souhait avec quelques modifications, du blog "Billets Gourmands". J'ai employé un moule à charnière plus facile pour le démoulage.

Ingrédients

- 220 gr de farine
- 2 œufs
- 100 gr de beurre
- 150 gr de sucre fin
- 10 cl de crème liquide
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1 grosse boîte de poires
- 3 cs de pépites de chocolat
- 2 cc de levure chimique
- 3 cs de liqueur de poires

Préparation

- 1 Préchauffez le four à 180°. Egouttez et découpez les poires en grosses lamelles, les déposer sur du papier absorbant.
- 2 Battre le beurre ramolli avec les 2 sucres. Ajoutez les œufs et la crème liquide et continuez à battre.
- 3 Mélangez la levure avec la farine. Incorporez la farine en plusieurs fois tout en continuant à battre, ajoutez les pépites de chocolat et la liqueur de poires. Bien mélanger.
- 4 Beurrez un moule à charnière et disposez les poires dans le fond du moule.
- 5 Versez la pâte sur les poires. Enfourez pendant 45 à 50 min. Pour vérifier la cuisson, enfoncez la lame d'un couteau qui doit ressortir sèche.
- 6 Quand le gâteau est tiède, enlevez le cercle du moule. Placez une assiette sur le gâteau et le retourner. Parsemez de chocolat râpé.
- 7 Ce gâteau est délicieux, 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//simplementgigi.

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

