



Cake très épiced au poires

Ingrédients

- 150 g farine
- 100g beurre
- 130 g de cassonade
- 3 oeufs
- 50 g poudre d'amande
- 2 poires
- 1 sachet de levure
- 2 sachets sucre vanillé
- 1 pincée de sel
- 1 c à café des épices suivants: Quatre épices, cardamome poudre, cannelle poudre, gingembre poudre

Préchauffer le four T 6 (180°)

Fondre le beurre et le laisser tiédir.

Peler, épépiner et couper les poires en dés.

Dans une jatte, mélanger la farine, la poudre d'amande, la levure, le sucre, le sucre vanillé, les épices et le sel.

Ajouter le beurre fondu, puis les œufs en mélangeant bien au fouet. Incorporer les dés de poires à la pâte en mélangeant. Beurrer un moule à cake et verser y la préparation. Enfourner pour 50 à 55 minutes. Laisser refroidir et déguster.

Nota

Préférez des poires parfumées mais assez fermes pour cette recette.

<http://www.mestablesdefetes.canalblog.com/>