



That's Amore!



PETITS GATEAUX A LA VANILLE ET POIRES AU SIROP



Pour les poires au sirop : 1 litre d'eau, 150gr de sucre, 1/2 gousse de vanille, 6 poires Kaiser.

Mettez l'eau, le sucre et la demi gousse fendue en deux dans la longueur dans une casserole et portez à ébullition. Épluchez les poires et coupez-les en deux, enlevez le trognon, puis déposez-les délicatement dans le sirop et faites cuire à frémissement pendant 20 minutes environ. Égouttez-les délicatement.

Ingrédients pour les gâteaux à la vanille : 125gr de beurre mou, 150gr de sucre, 2 oeufs, 185gr de farine, 5gr de levure chimique, 1 c. à café d'extrait de vanille, 125ml de lait, sucre glace pour décorer.

<http://thatsamore.canalblog.com/>

2007-2013 ©That's Amore! Tous droits réservés.



Travaillez le beurre et le sucre jusqu'à obtenir une crème lisse et homogène. Ajoutez les oeufs et l'extrait de vanille, mélangez bien. Incorporez ensuite la farine et la levure tamisées et le lait. Mélangez puis répartissez la pâte dans 12 caissettes en papier (ou dans des cercles beurrés). Déposez une demie-poire dans chaque caissette et enfournez dans le four chaud à 160°C pendant 30 à 35 minutes.

Laissez refroidir et saupoudrez de sucre glace avant de servir.

