

Paprikas

Cuisine d'ici et d'ailleurs

MINI CAKE AU POIRE ET SPECULOOS



Pour 12 Mini cakes
Préparation : 15 min
Cuisson : 20 min

Ingrédients :

- 125 g de beurre mou
- 2 oeufs
- 125 g de sucre semoule
- 100 g de farine
- 1/3 de sachet de levure chimique
- 1 sachet de sucre vanillé
- 50 g de spéculoos réduits en poudre
- 2 poires

Préparation :

Préchauffez le four à 180°.

Dans un saladier, mélangez les oeufs avec le sucre et la vanille, donnez un coup de fouet à la main puis incorporez le beurre mou puis petit à petit la farine, la levure chimique et les spéculoos en poudre.

Posez des caissettes en papier dans des moules à muffins. A l'aide d'une cuillère, remplissez chaque caissette puis enfoncez des morceaux de poire épluchées et coupées en gros dès dans la pâte. Enfournez, faites cuire 20 min.