



## CAKE LEGER POIRE-CHOCOLAT

**Les ingrédients :** 250g de farine semi-complète, 120g de sucre, 3 œufs, 20 cl de crème soja, 2 cs d'huile de tournesol, 1/2 sachet de levure chimique ( 5.5 g ), 1 pincée de bicarbonate, 2 poires williams, 2 cs de pépites de chocolat.

### **La préparation :**

- 1 - Préchauffez le four th6 (180°C).
- 2 - Mélangez la farine avec la levure, le bicarbonate et le sucre.
- 3 - Mélangez les œufs battus, la crème de soja, l'huile. Ajoutez la préparation liquide à la préparation farine et remuez par trop longtemps. ajoutez les dés de poires farinés (pour pas qu'ils tombent à la cuisson et le chocolat. 4 - Mettre dans un moule à cake légèrement beurré et enfournez pour 40 min.
- 5 - Démoulez et attendre un peu qu'il refroidisse avant de le découper.

