

## "Moelleux Choco-Poires"

---

### Ingrédients :

- 125 gr de farine
- 1 sachet de levure chimique
- 2 œufs
- 100 gr de sucre
- 50 gr de beurre salé fondu
- 150 g de fromage Philadelphia Milka
- 2 poires



Préchauffer votre four à 180°.

Faire fondre le beurre.

Éplucher les poires et couper les en petits cubes.

Mélanger le sucre et les œufs. Tamiser farine et levure, et mélanger le tout : œufs/sucre avec Philadelphia, beurre fondu, farine/levure tamisées et poires.

Mélanger bien le tout pour obtenir un mélange bien homogène.

Beurrer et fariner votre moule, et enfourner pendant 30 min.

Démouler assez rapidement, laisser refroidir, juste avant de servir, saupoudrer de sucre glace et déguster !

