

CAKE AUX POIRES

Nombre de personnes : 6

150 g de farine

120 g de beurre

100 g de sucre

1 sachet de levure

3 poires mûres

3 œufs

Au choix :

2 cuillères à soupe de vanille liquide

1 cuillère à café de vanille en poudre (ou les graines d'une demi gousse)

Ou jus de citron au lieu de la vanille

Préchauffer le four à 250° (thermostat 8).

Dans un saladier, faire fondre le beurre. Ajouter la farine, les œufs, le sucre et les vanilles.

Bien mélanger. Incorporer la levure.

Couper les poires en dés.

Si choix du jus de citron, imbiber les poires.

Mélanger la pâte et les fruits.

Verser dans le moule à cake (au préalable beurré et fariné) ou moule en silicone

Ou verser dans des moules pour minis cakes.

Les temps de cuisson :

Pour le cake : 10 min à 200 °c puis 30/40 min à 180 °c

Pour les mini cakes : 20/25 min à 200 °c (thermostat 6).