



Gâteau Aux Poires

Armutlu Pasta



3 œufs
1 tasse de yaourt
1 tasse d'huile végétale
1,5 tasses de sucre granulé
3 tasses de farine
1 paquet de vanille
1 sachet de levure chimique
5 poires
1 tasse de café de pépites de chocolat
2 cuillères à soupe de sucre
½ paquet de crème fouettée
½ verre de lait froid

- # Mettez 3 oeufs dans un bol creux. Rajoutez 1,5 tasse de sucre granulé. Mélangez pendant 7-8 minutes jusqu'à que le sucre fond.
- # Rajoutez du yaourt, de l'huile, de la farine, de la levure chimique puis mélangez l'ensemble.
- # Huilez une moule de gâteau non troué avec menottes. Saupoudrez un peu de farine dessus. (Si vous n'avez pas de moule avec menottes, vous pouvez utiliser un plat de cuisson rond avec des côtés.)
- # Mettez la moitié du mélange dans la moule.
- # Placez les poires tranchés serrement sur le mélange. Saupoudrez une cuillère à soupe de de sucre et des pépites de chocolat.
- # Rajoutez le mélange qui reste puis placez les tranches de poires et saupoudrez du sucre.
- # Placez le mélange au four préchauffé à 175 degrés pendant environ 50 minutes.
- # A la sortie du four, quand le gâteau refroidi, versez le mélange d'une cuillère à soupe de sucre dans une tasse de thé.
- # Enfin couvrez avec de la crème chantilly mélangé avec du lait froid. Laissez reposer au réfrigérateur pendant au moins 2 heures. Servez.

N-B; Si les poires sont solides, vous pouvez faire bouillir avant de placez au gâteau.