

Gateau aux poires et pépites de chocolat au magimix

Informations

Préparation : 10 min	Cuisson : 45 min	Durée : 55 min	Difficulté : 2/10
Ingrédients : 9	Etapas : 10	Astuces : 12	

Ingrédients

Pour la pâte:

120G de farine

100G de lait

100G de beurre fondu

60G de sucre

10G de sucre vanillé

3 oeufs

1 sachet de levure chimique

Pour la garniture:

5 poires

50G de pépites de chocolat

Etapas

Pour préparer une délicieuse recette thermomix de gâteau bien parfumé au TM31, TM5 et TM6:

Pour la pâte au thermomix:

Â»

Mettre la farine, le sucre, le sucre vanillé, les oeufs, la levure dans le bol du thermomix.

Â»

Mixer 4 secondes sur la vitesse 4.

Â»

Ajouter le lait et le beurre fondu.

Â»

Régler 30 secondes sur la vitesse 4.

Â»

Beurrer un moule à gâteau et verser la pâte.

Pour la garniture du gâteau thermomix:

Â»

Préchauffer le four sur 180°C.

Â»

Eplucher et couper les poire en lamelles.

Â»

Poser les lamelles de poire sur la pâte.

Â»

Enfourner pendant 45 minutes.

Â»

Vérifier la cuisson en enfonçant la pointe d'un couteau qui doit ressortir sans coller au gâteau.

Laisser tiédir et parsemer de pépites de chocolat. Régalez-vous. Miam