Gâteau beurre salé et poire au thermomix

Informations

Préparation : 10 min	Cuisson : 60 min	Durée : 70 min	Difficulté : 2/10
Ingrédients : 8	Etapes : 11	Astuces : 15	

Ingrédients

250G de farine
200G de sucre
100G de beurre salé
4 Poires
4 Oeufs
1 jaune d'oeuf
1 sachet de sucre vanillé
1 sachet de levure chimique

Etapes

Comment faire un excellent gâteau parfumé à la poire au thermomix TM31, TM5 et TM6?
Â»
Préchauffer le four sur 190°C.
Pour la pâte:
Â»
Mettre le sucre et les oeufs entiers dans le bol du thermomix.
Â»
Régler 45 secondes sur la vitesse 4.
Â»
Ajouter la farine, le beurre mou, le sucre vanillé et la levure chimique.
Â»
Mixer 1 minute sur la vitesse 4.
Pour le gâteau:
Â»
Eplucher 3 poires et les couper en lamelles.
Â»
Beurrer un moule à gâteau et déposer la moitié de la pâte.
Â»
Déposer les lamelles de poires en rosace sur la pâte, et ajouter le reste de pâte.
Â»
Eplucher et couper la poire en 4 et la déposer par dessus le gâteau.
Â»
Badigeonner la pâte avec le jaune d'oeuf.
Â»
Enfourner pendant 60 minutes.

copyright omothermix - 2024
http://www.omothermix.com

A déguster tiède, un vrai régal aussi bien pour les papilles que pour les pupilles. Miam ;)

copyright omothermix - 2024
http://www.omothermix.com