

Gâteau poires chocolat



Ingrédients :

- 4 Œufs
- 150 gr de sucre
- 200 gr de farine
- 5/6 poires
- 1 sachet de levure
- 1 sachet de sucre vanillé
- 125 gr de beurre
- 1 tablette choc. noir NESTLE dessert

Recette :

Mélanger, la farine, le sucre, les œufs.

Puis ajouter le sachet de levure, celui de sucre vanillé ainsi que le beurre fondu.

Découper les poires et les mélanger à la préparation.

Faire cuire 30 min à 180°.

Une fois le gâteau refroidi, faire fondre le chocolat (en y rajoutant un peu de crème fraîche) et l'étaler sur le dessus du gâteau pour le recouvrir entièrement.

Pour ceux qui ont faim, vous pouvez le manger tout de suite.....pour ceux qui préfèrent vous pouvez mettre le gâteau au frigo pour que le chocolat soit croquant.....

BON APPÉTIT ☺