

Gâteau Poire-Pépites de Chocolat

Bon appétit !



🕒 35 minutes de cuisson - 180°C

- 125mL de fromage blanc
- 275mL de farine
- 100mL de sucre
- 3 oeufs
- 100mL de lait
- 500mL d'huile de tournesol
- 1 sachet de levure chimique
- 2 poires
- 100g de pépites de chocolat

- ° Mettre les pépites de chocolat au congélateur,
- ° Éplucher les poires, les couper, puis les réserver,
- ° Mélanger les ingrédients secs dans une jatte, et les ingrédients humides dans une autre,
- ° Ajouter petit à petit le mélange sec au mélange humide
- ° Ajouter les poires et les pépites de chocolat,
- ° Verser le tout dans un moule à cake,
- ° Enfourner pendant 35 minutes.

My fairy tale