

# Gâteau aux poires sans oeufs

● **Difficulté** : Facile

● **Préparation** : 15 min / **Cuisson** : 40 min

## Ingrédients pour 6 personnes :

- 200 g de farine
- 90 g de sucre
- 90 g de beurre
  - 2 poires
  - 25 cl de lait
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1 sachet de levure chimique

## Préparation :

Préchauffer votre four à 180°C (Th.6)

Faire fondre le beurre.

Mélanger la farine, le sucre, le sucre vanillé et la levure.

Ajouter petit à petit le beurre fondu puis les 25 cl de lait.

Eplucher et couper les poires en dés, les ajoutez à la préparation.

Verser dans un moule à cake préalablement beurré et fariné.

Enfourner pour 35 à 40 min à 180°C. *Recettes de Caline*

**Bonne dégustation à toutes & tous !!**