Gâteau poires amandes extra crisp cookeo

Ingrédients

2 œufs

170 g de farine

120g de sucre en poudre

100 g de beurre

200 ml de lait

80g de poudre d’amande

1 poire

1 paquet de levure chimique

1 peu d’huile pour le moule

Beurre (pour beurrer le moule)

Préparation

Coupez la poire en morceaux

Faire fondre le beurre

Dans un récipient, battez le beurre et le sucre.

Ajoutez les œufs, le lait et mélangez.

Tamisez au-dessus de votre récipient la farine, et la levure.

Ajoutez la poudre d’amande . Mélangez jusqu’à obtention d’une pâte lisse.

Ajoutez les morceaux de poire

Versez la pâte dans un moule beurré ou huilé Placez le moule dans la cuve du Cookeo.

Installez le couvercle extra crisp puis choisissez le menu 4 (dessert) ;

Programmez dans un premier temps 45 mn .

Vérifier avec un couteau la cuisson au bout des 45 mn. Si la lame n’est pas sèche reprogrammez 5 mn Renouveler l’opération jusqu’à l’obtention de la cuisson souhaitée.