

Gâteau aux poires et aux noix

Ingrédients:

- 2 poires
- 60 grammes de noix décortiquées
- 100 grammes de sucre en poudre
- 60 grammes de farine
- 30 grammes de fécule de maïs
- 1/4 de sachet de levure
- 60 grammes de beurre
- 2 œufs
- du sel

Ustensiles:

- 1 grand saladier
- 1 petit saladier
- 1 batteur
- 2 grandes cuillères
- 2 couteaux
- 1 épluche légumes.

Préparation:

- 1) Casser les œufs dans le grand saladier.
- 2) Ajouter le sucre.
- 3) Battre au fouet le sucre et les œufs jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
- 4) Ajouter la farine. Mélanger.
- 5) Ajouter la fécule. Mélanger.
- 5) Ajouter la levure et le sel. Mélanger.
- 6) Faire fondre le beurre au four à micro-onde.
- 7) Ajouter le beurre à la pâte. Mélanger.
- 8) Eplucher et couper les poires en morceaux.
- 9) Couper les noix en morceaux.
- 10) Ajouter les poires et les noix à la pâte.
- 11) Beurrer un moule. Verser la pâte dans le moule.
- 12) Cuire 40 minutes à 180 degrés.