



BY VERVICOOP

# Gâteau moelleux

aux poires, amandes et pépites de chocolat



TEMPS DE PRÉPARATION  
10 min

## INGRÉDIENTS :



### A avoir chez soi :

- cuillère à café de sel
- 60 ml d'huile neutre (arachide, colza, pépins de raisin ou tournesol)
- Quelques gouttes d'extrait d'amande amère (facultatif mais donne un goût d'amande plus prononcé)



### Dans votre EasyVrac, il y a :

#### Un grand pot

- 200 gr de farine

#### Un grand pot

- 120 gr de sucre en poudre et 100 gr de poudre d'amande

#### Un pot moyen

- 85 gr de pépites de chocolat

#### Un pot moyen

- 15 gr de pépites de chocolat et 20 gr d'amandes effilées

#### En plus

- Un pot de yaourt de 300 gr
- Un sachet de levure chimique de 9 gr
- 2 poires mûres (environ 450 gr)



40 À 60 min

## PRÉPARATION :

- Préchauffez le four à 160°C
- Huilez un moule rond de 20 cm de diamètre et tapissez le fond de papier sulfurisé
- Dans un récipient, mélangez la farine (premier pot), le sucre, la poudre d'amande (deuxième pot), le sachet de levure chimique, le sel, les pépites de chocolat (troisième pot).
- Ajoutez 300 gr de yaourt, l'huile et l'extrait d'amande amère (facultatif), ajoutez les poires épluchées et coupées en gros morceaux puis mélangez rapidement sans trop travailler la pâte.
- Versez l'appareil dans le moule.
- Parsemez la surface avec les amandes effilées et les pépites de chocolat (quatrième pot).
- Enfournez pour 40 minutes à une heure environ (la durée est variable selon les fours donc surveillez bien), vérifiez régulièrement la cuisson à l'aide de la lame d'un couteau, celle-ci doit ressortir sèche.
- Sortez le gâteau du four, laissez le tiédir quelques instants puis démoulez-le.
- A savourer tiède ou froid, bonne dégustation.