



## Invisible aux poires

### Ingredients

|                                  |
|----------------------------------|
| 1kg de poires                    |
| 2 oeufs                          |
| 50g de cassonade                 |
| 80g de farine                    |
| 6g de levure chimique            |
| 1cuillère à café d'arôme vanille |
| 50g de beurre fondu              |

### Étape de la recette

Préchauffer le four 170C

Eplucher et découper en fines lamelles les poires

Mélanger les oeufs et la cassonade

Verser le beurre fondu et mélanger

Ajouter la farine, la levure, l'arôme vanille et mélanger

Incorporer les lamelles de poires la pâte

Verser dans le moule cake

Enfourner environ 1h

Laisser refroidir avant de démouler