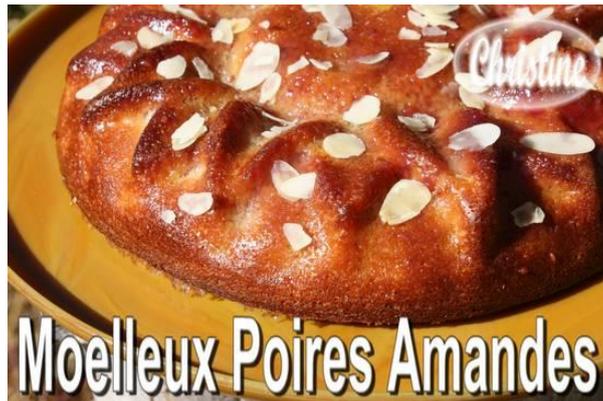


Bienvenue chez Christhummm

<http://www.chrsthumm.com/>

~~ Moelleux poires amandes ~~ ~~ Au thermomix ~~



400 grs de poires
1 briquette de crème fraîche liquide (20 cl)
270 grs sucre en poudre
4 œufs
170 grs farine
1 sachet de levure chimique
70 grs amandes en poudre
quelques gouttes d'extrait d'amande amère
70 grs d'huile

Pour décorer le gâteau : un peu d'amandes effilées
et un peu de confiture de framboises

Dans le bol muni du fouet, mettre la crème fraîche,
le sucre et les œufs **40 secondes Vit 4**

Retirer le fouet, ajouter la poudre d'amandes et l'extrait d'amande amère
ainsi que la farine et la levure **15 secondes Vit 5**

Ajouter l'huile **10 secondes Vit 5**

Couper en lamelles les poires et les ajouter à la préparation

10 secondes Vit 3 sens inverse

Verser la pâte dans un moule

Décorer le dessus avec les amandes effilées

Mettre à cuire environ 1 heure à 180°

Laisser refroidir avant de démouler

Avec un pinceau, badigeonner avec un peu de confiture de framboises
