

# Cake aux poires & noisettes



QUANTITÉ

6 personnes



PREPARATION

15 minutes



REPOS

Non



CUISSON

40 minutes

## CE QU'IL VOUS FAUT :

- 3 œufs
- 120g de cassonade
- 160g de farine
- 1 sachet de levure
- 120g de beurre
- 1 pincée de sel
- 3 poires
- du Nocciolata bianca
- des éclats de noisettes

Préchauffez le four à 180°C.

Dans un saladier, fouettez les œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.

Ajoutez la farine, la levure et le sel et mélangez bien.

Faites fondre le beurre et incorporez-le au mélange.

Épluchez les poires et coupez-les en petits cubes. Ajoutez-les au mélange.

Versez la préparation dans un moule à cake.

Faites cuire au four pendant 40 minutes à 180°C.

A la sortie du four, démoulez délicatement le cake et laissez-le refroidir sur une grille.

Lorsque le cake a refroidi, étalez dessus du nocciolata bianca (ou tout autre pâte à tartiner de votre choix).

Disposez dessus les éclats de noisettes.

Et voilà, votre cake est prêt à être dégusté.

