

Gâteau au chocolat et poires



Les ingrédients

Les ingrédients sont:

Quatre poires

200 grammes de farine 00

130 grammes de chocolat noir

100 grammes de sucre

30 grammes de poudre de chocolat amer

2 œufs

125 grammes de yaourt nature

70 grammes d'huile de tournesol ou de beurre fondu

Un sachet de levure chimique

Un sachet de vanille



Préparation

Dans cette recette il y a la préparation de le gâteau au chocolat et poires, un gâteau super gourmande et très facile. Il y a, aussi des images qui vous montrent le gâteau. Le gâteau au chocolat et poires n'est pas vraiment un plat typiquement italien, mais il est très bon et facile à préparer même à la maison.

Pour le préparation:

Fouettez les œufs, le sucre et la vanille pendant 2 minutes avec le fouet. Ajouter en fouettant toujours l'huile. Alternez la farine, le cacao et la levure préalablement tamisés avec le yaourt. En quelques minutes, la pâte est prête. Ensuite, ajoutez les pépites de chocolat ou les flacons.

Épluchez les poires et coupe-les en tranches. Ensuite, versez le mélange sur une plaque à pâtisserie huilée ou beurrée et parfaitement farinée. Ajoutez les poires à la surface en formant des cercles; ne coule pas trop les poires en surface, certains vous le poussez plus profondément, d'autres vous le laissez plus haut. Ensuite, ajoutez des pépites de chocolat.

Enfin, cuire au four préchauffé à 180 degrés pendant 40 à 45 minutes. L'heure est indicative, mais ne pas ouvrir pendant les 30 premières minutes.

