

Fondants poires, chocolat et amandes

12 gâteaux

🕒 Préparation : 15 min - Cuisson : 25 min

Moule utilisé : 12 briochettes de Guy Demarle



Mon blog : www.lesdelicesabelle.fr

Mon Instagram : Les délices à Belle (Isabelle Chevrier)

Ingrédients

- 4 œufs
- 100g de sucre
- 100g de beurre
- 50g de farine
- 100g de poudre d'amandes
- 2 poires
- 80g de pépites de chocolat
- 20g d'amandes effilées

Réalisation

- Préchauffer le four à 180°C.
- Poser le moule sur la plaque aluminium perforée.
- Faire fondre le beurre et le réserver.
- Dans un cul-de-poule, fouetter les œufs avec le sucre.
- Ajouter la farine et la poudre d'amandes. Mélanger.
- Ajouter le beurre fondu et lisser le tout.
- Éplucher les poires et les couper en petits dés.
- Les ajouter à la préparation.
- Ajouter les pépites de chocolat et les amandes effilées.
- Mélanger de nouveau.
- Verser dans les empreintes et enfourner durant 25 min.

@Lesdelicesabelle