

Gâteau Bolzano aux poires & au chocolat

Ingrédients pour 8 personnes :

- 120 g de farine
- 2 cuillères à café de levure chimique
- 1 pincée de sel
- 2 oeufs
- 1 cuillère à café d'extrait de vanille
- 150 g de sucre
- 6 poires, mûres mais fermes, pelées, parées et coupées en fines lamelles
- 60 g de beurre fondu et refroidi
- 125 ml de lait
- 100 g de pépites de chocolat noir

Préparation :

Préchauffez le four à 190° C.

Beurrez un moule carré 23 cm et chemisez-le de papier parchemin. Réservez.

Mélangez la farine, la levure chimique et le sel dans un petit bol et réservez.

Fouettez les œufs avec le sucre jusqu'à consistance mousseuse, puis ajoutez la vanille.

Ajoutez le mélange de farine en alternance avec le beurre fondu et le lait puis mélangez bien.

Ajoutez les lamelles de poires et les pépites de chocolat puis mélangez délicatement pour bien les enrober.

Versez la préparation dans le moule préparé, puis lissez le dessus à la spatule.

Enfournez pour 1 heure ou jusqu'à ce que le dessus soit bien doré.

Sortez du four et laissez complètement refroidir avant de couper en morceaux.

<http://philomavie.blogspot.com>