Recette : Cake poire-chocolat-spéculoos

fiche créative n° 1437

Degré de difficulté : Débutants

Durée de réalisation : 1 heure 5 minutes

Pour célébrer dignement la **fête des grands-mères**, conviez Mamie à déguster ce **cake savoureux** que vos enfants et vous aurez préparé avec amour...
Il est **la promesse d'un moment délicieux** !



C'est aussi simple :

Epluchez les poires, râpez-les et versez dessus un filet de jus citron pour éviter qu'elles ne s'oxydent. Réservez-les.

Préchauffez le four à 180 °C.

Dans un saladier, **mélangez tous les ingrédients secs** (farine, levure, cannelle, spéculoos et cassonade) puis **incorporez le lait, les œufs et le beurre fondu**. Versez ensuite les **pépites de chocolat** et les **poires**,

Une fois votre pâte bien mélangée, **versez-la dans le moule** préalablement **beurré ou chemisé de papier sulfurisé**.

Préparez le croustillant : râpez vos deux poires, arrosez-les de jus de citron. Disposez les poires sur la pâte. Mélangez ensuite les spéculoos et la cassonade ; **versez le tout sur le haut du cake.**

Enfin, **répartissez de petits morceaux de beurre sur le cake** et **enfournez pendant 45 minutes.**

Ingrédients pour le cake (pour 6 à 8 personnes) :

- 3 poires fraîches ou 6 demi-poires au sirop
- 280 g de farine
- 1 sachet de levure
- 100 g de cassonade
- 15 cl de lait
- 2 œufs
- 40 g de beurre fondu
- 3 pincées de cannelle en poudre
- 150 g de pépites de chocolat
- 1 cuillère à soupe de spéculoos écrasés
- jus d'un demi-citron

Ingrédients pour le croustillant :

- 2 poires fraîches ou 4 demi-poires au sirop
- 2 cuillères à soupe de spéculoos écrasés
- 1 cuillère à soupe de cassonade
- 1 sachet de sucre vanillé
- 20 g de beurre
- 1 filet de jus de citron

themenset_1608_bloc d'affichage_4

Envie de salé ?



Envie de salé ?

Découvrez sans plus attendre une **recette de croque-cake**, un **nouveau croque-monsieur au format familial** ! Un plat **facile, pas cher et tellement réconfortant !**

Liste d'articles :

Réf.	Nom de l'article	Quantité