

Le Clafoucake aux Poires

ingrédients (je me suis servie d'un pot de yaourt comme mesure)

4 poires au sirop

1 pot de lait

1 pot de farine

1 pot de maïzena

1 pot d'amandes en poudre

1 pot de sirop des poires

1 pot de sucre

1/2 pot d'huile

1 cuiller à café de levure

3 oeufs

1 cuiller à café d'épices pour pain d'épices

1/2 cuiller à café d'arôme d'amandes amer

1 pincée de sel

préchauffer le four à 160°C

dans une jatte, mélanger le lait et le sucre

ajouter la farine, la maïzena, la poudre d'amandes et la levure

ajouter les oeufs, le sirop et l'huile

terminer en incorporant le sel, et les arômes

découper les poires en dés assez gros...

les incorporer à l'appareil

verser dans un moule à cake

(soit en silicone, soit beurré et fariné, soit chemisé de papier cuisson)

enfourner pour une heure.