

proposé par: Lydie à sam 13 sep 2008 16:43:43 CEST



**description **

Un petit dessert bien appétissant

**ingrédients **

- 75 grs de beurre ramolli
- 80 grs de sucre en poudre
- 2 oeufs
- 100 grs de farine
- 1/2 paquet de levure
- 3 poires

**préparation **

- Eplucher vos poires, enlever les pépins et couper en fines tranches
- Faites ramollir le beurre préalablement

- Mélanger le beurre et le sucre

- Ajouter les oeufs, la farine et la levure

- Dans un moule préalablement huilé et fariné ou tout simplement une feuille de papier sulfurisé, (mais cela a tendance à coller), étaler la pâte

- Disposer ensuite vos poires, en les enfonçant un peu

- Mettre au four à 225° pendant 25 minutes

remarques

Petite suggestion :

Si vous êtes au régime, vous pouvez remplacer le sucre par 8 grs de Splenda (sucre en poudre dérivé de la sucralose), c'est un délice

durée&nbsp;	30 min	difficulté&nbsp;	très facile
nb de personnes&nbsp;	4 personnes	assaisonnement	
origine pays/région&nbsp;		coût&nbsp;	
végétarien&nbsp;	0	sans lactose	0
diététique	0	sans gluten	0
kilo-calories		kilo-joules	
lipides		unités de glucides	

protéines		glucides	
------------------	--	-----------------	--