



<http://cuisine-plaisirs.wifeo.com/>

## . Gâteau au yaourt coco - poires .



© Manou / cuisine-plaisirs

### Ingrédients :

- ¼ de pot d'huile
- 1 pot et ½ de sucre
- 1 yaourt aromatisé coco de 125 g
- 2 poires Conférence + 1 Williams
- 2 pots ½ de farine + ½ pot de Maïzena
- 3 gros œufs
- 30 g de coco râpé
- Levure chimique
- Noisette de beurre
- Sucre en poudre
- Sucre vanillé

- Peler et épépiner les poires, les couper grossièrement. Préchauffer le four th. 6-7
- Dans un saladier verser le contenu du yaourt aromatisé
- Se servir du pot utilisé et nettoyé comme mesure pour les pots d'après
- Rajouter 1 pot et ½ de sucre, bien mélanger
- Rajouter 2 pots ½ de farine et ½ pot de Maïzena, en mélangeant entre chaque pot
- Rajouter ¼ de pot d'huile Isio 4. Rajouter les œufs entiers un par un, bien mélanger
- Saupoudrer de sucre vanillé et de la levure chimique, bien mélanger
- Incorporer les morceaux de poires dans cette mixture
- Beurrer un moule, incorporer la préparation et enfourner pour 45 minutes de cuisson th. 6



© Manou / cuisine-plaisirs



© Manou / cuisine-plaisirs



© Manou / cuisine-plaisirs