

Petits moelleux aux noix, poires et pépites de chocolat



Ingrédients pour 12 petits gâteaux environ:

125g de beurre à température
ambiante
125g de sucre de canne
3 oeufs
125g de farine

75g de farine de noix
1/2 paquet de levure
100g de pépites de chocolat
2 poires

Préparation:

- Travailler le beurre en pommade avec le sucre jusqu'à l'obtention d'un mélange moussieux.
- Incorporer les jaunes d'oeufs puis la farine, la levure et la farine de noix.
- Éplucher et couper les poires en petits dés puis les mélanger à la pâte avec les pépites de chocolat.
- Battre les blancs d'oeufs en neige avec une pincée de sel puis les incorporer délicatement à la pâte à l'aide d'une maryse.
- Répartir la pâte dans des moules à muffins ou des caissettes en papier.
- Cuire à four préchauffé à 180°C pendant 30 minutes.

Astuces:

- J'ai utilisé des caissettes en papier rigide "Tulipia". Si vous utilisez des caissettes souples, mettez-les dans les empreintes à muffins puis remplissez-les de pâte.
- Cette pâte peut être également cuite dans un moule à cake grand format.

