

Gateau à la poire vegan

Recette récupérée de [Green Cuisine](#)

Ingrédients

- 200g de farine
- 60 g sucre blond de canne ou complet
- 1,5 càc poudre à lever
- 1/2 càc bicarbonate
- 250 g purée de pomme
- 20 g huile d'olive
- 1 càs vanille liquide (quantité à adapter selon le type de vanille utilisé)
- 1 càc vinaigre de cidre
- 2 poires

Recette

- Préchauffer le four à 180°C.
- Mélanger tous les ingrédients secs : farine, sucre, poudre à lever, bicarbonate.
- Dans un bol, mélanger les ingrédients liquides, sauf le vinaigre de cidre.
- Verser sur les ingrédients secs et mélanger.
- Couper une poire en morceaux. L'incorporer à la pâte.
- Ajouter le vinaigre de cidre. Mélanger.
- Verser la pâte dans un moule légèrement huilé.
- Disposer sur le gâteau l'autre poire coupée en lamelles.
- Saupoudrer légèrement de sucre.
- Enfourner pour 30 min.

Revision #1

Created 29 October 2022 20:43:04 by Aubergedenarse

Updated 29 October 2022 20:44:38 by Aubergedenarse