

## Ingrediënten en Recept



Valentina Fiorella ► Groupe de Nos recettes

11 augustus

Gâteau invisible aux poires

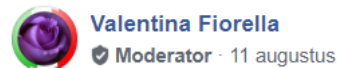
ingrédients

120 g de biscuit sec  
60 g de beurre fondu  
6 poires William  
220 ml de lait  
180 g de farine  
100 g de sucre  
vanille

préparation

dans un bol émiette le biscuit au maximum puis rajouter le beurre fondu bien mélanger.  
avec cette préparation tapisser un fond d'un moule allant au four. peler les poires couper  
une partie en cube et 2 ou 3 poires couper en lamelles pour le décor. dans un blender  
mettre les poires en cube, le lait, le sucre, farine et de la vanille. mixer, verser cette  
préparation sur le fond de pâte puis avec les lamelles de poires déposer dessus  
pour finir le gâteau. j'ai badigeonner de confiture  
four 50 mn 170°C  
bonne dégustation

Bron



<https://www.facebook.com/groups/306847223303778/permalink/583938755594622/>

Info Martine Lycke 05/09/2020

Koekjes opgebruikt

191 g Ronde petit-beurre koekjes (120 g in recept)

95 g gesmolten boter (60 g in recept)

In met bakpapier beklede vorm van 22 cm

In grote kom mengen:

220 ml melk

180 g bloem

100 g suiker

1 el vanille extract

3 Peren en het lange gedeelte van de overige 3 peren Gemixt

Boven de koekjes gieten

Daarop wat amandelschilfers – erbij gedaan voor wat crunch

3 lange peren in schijfjes snijden en

Erbovenop leggen en met wat gesmolten boter inwrijven

Oven: 50 min 170°C – prikken, samen met aardappelen gebakken, dus tijd na te zien, want nog es 10/15 min meer gedaan – met oven open en toe ...

Erop peche-confituur gedaan

Fotos

