



MOELLEUX TOUT LEGERS AUX POIRES ET AU MASCARPONE

Ces petits gâteaux sont hyper légers, aériens. Avec les proportions données vous en ferez six.

- * 1 boîte de poires au sirop (1/2)
- * 75g de sucre
- * 50g de farine avec levure incorporée
- * 1 oeuf
- * 125g de mascarpone
- * 3cs de sirop de poires
- * 3cs de crème liquide à 15% de MG
- * sucre glace

Fouetter le sucre avec l'oeuf.

Ajouter le mascarpone, la farine, la crème et le sirop, fouetter encore un peu.

Couper les poires bien égouttées en tous petits cubes, les déposer sur du papier absorbant.

En répartir la moitié au fond des moules à muffins, recouvrir de pâte et terminer par le reste de cubes de poires. Tapoter légèrement avec le doigt pour les enfoncer un peu.

Faire cuire environ 25 minutes à 200°.

Laisser refroidir et saupoudrer de sucre glace.

Il n'est pas interdit de faire macérer les poires dans un alcool, de poire par exemple.

<http://gourmandbinome2.canalblog.com>