

# Fondant poires pommes

---> Préparation : 10 minutes / Cuisson : 30 minutes

## Ingrédients:

- 500 g de pommes
- 500 grammes de poires
- 100g de farine
- 75g de sucre
- 1/2 paquet de levure en poudre
- 2 paquets de sucre vanille
- 3 c à s de lait
- 90g de beurre
- 2 oeufs



- 1) Dans un bol, mélange la farine, le sucre, le sucre vanillé et la levure. Au milieu, rajoute les oeufs et le lait. Fouette jusqu'à obtenir une consistance homogène et ajoute le beurre fondu.
- 2) Epluche les fruits, coupe-les en fines lamelles et mélange-les à la pâte à l'aide du cuillère en bois. Verse dans un moule préalablement beurré.
- 3) Cuits au four à 190°C pendant 30 à 35 minutes.
- 4) Ne pas démouler à côté du plat...

*Bloggeuses, si vous utilisez cette recette, merci de mettre un lien ©. Envoyez-moi une photo et je vous mettrai à l'honneur sur mon blog.*

*Et n'hésitez pas à laisser un petit commentaire !*

*Toute reproduction, de tout ou en partie, par quelque moyen ou procédé que ce soit, pour des fins autres que celles d'utilisation personnelle, est strictement interdite.*