

**Temps de cuisson :** 2 minutes

**Temps de préparation :**

**Degré de difficulté :** Facile

**Portion :** 1 portion



## Gâteau à la poire et à la Caramilk

### Ingrédients :

- 1 1/2 c. à table de beurre
- 1 oeuf
- 2 c. à table de cassonade
- 2 c. à table de farine
- 1 c. à soupe de fécule de maïs
- 1 pincée de poudre à pâte
- 4 c. à thé de jus de poire (le jus de la conserve sinon l'eau de cuisson)
- 1/2 poire coupée en morceaux
- 1 Caramilk coupée en morceaux

### Marche à suivre :

1. Faire fondre le beurre au micro-onde directement dans une tasse pendant 30 secondes.
2. Fouetter l'oeuf avec le beurre fondu. Ajouter la cassonade en continuant de brasser. Ajouter la farine, la fécule de maïs et la poudre à pâte. Bien mélanger. Ajouter le jus de poire. Bien mélanger. Le mélange doit être lisse.
3. Incorporer la poire et la Caramilk. Mélanger.
4. Faire cuire au micro-onde pendant 1 minute 30 secondes. Laisser refroidir.

Source : <https://cinqfourchettes.com/2014/08/gateau-la-poire-et-la-caramilk-dans-une.html>