Gâteau moelleux aux noix et à la poire

durée totale **70 min.** **70 min.** temps de préparation

INGRÉDIENTS

12 portions

5	œufs
200 g	sucre
250 g	de beurre
250 g	de noix
300 g	de farine
16 g	de levure chimique
3 càs	Sauce soja douce fermentation naturelle Kikkoman
350 g	de poire

PRÉPARATION

Étape 1

Préchauffer le four à 180 degrés. Faire fondre le beurre. Mélanger les œufs avec le beurre et le sucre jusqu'à ce que le mélange soit mousseux.

Étape 2

Ajouter les noix et la sauce soja sucrée. Mélanger la farine et la levure chimique. L'incorporer petit à petit dans la pâte tout en remuant. Laver les poires et enlever les pépins. Couper la poire en morceaux. Mettre la moitié dans le moule. Verser la pâte dessus. Mettre le reste des poires par-dessus la pâte.

Étape 3

Cuire le gâteau dans le four préchauffé à 180 degrés pendant 50 minutes. Laisser le gâteau refroidir. Saupoudrer de sucre glace.