

Gâteaux poire et chocolat

Donne 5 petits friands ou 8 petits ramequins

Ingrédients:

- 1 tasse de pépites de chocolat mi-sucré
- 1/2 tasse de beurre
- 1/2 tasse de sucre
- 3 oeufs
- 1/2 c. à thé de vanille
- 1/4 de tasse de farine
- 1 poire fraîche épluchée et évidée ou 1 poire en conserve

Instructions:

- 1- Faire fondre le chocolat et le beurre dans le **Micro-Pichet** au micro-ondes pendant 1 minute 30 secondes à puissance 60% .
- 2- Transférer le chocolat et le beurre dans le **Batteur Gagne-Temps** et tourner jusqu'à consistance homogène.
- 3- Ajouter le sucre, les oeufs et la vanille dans le **Batteur Gagne-Temps** et tourner jusqu'à consistance homogène.
- 4- Ajouter la farine dans le **Batteur Gagne-Temps** et tourner jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène.
- 5- Remettre la pâte dans le **Micro-Pichet** et répartir le mélange également dans les **Petits Friands** ou les **Ramequins**.
- 6- Hacher grossièrement la poire dans le **Hachoir Gagne-Temps**.
- 7- Répartir également les morceaux de poires dans les **Petits Friands** ou les **Ramequins**.
- 8- Mettre **Petits Friands** ou les **Ramequins** dans la passoire inférieure de l'**Intelli-Vap**. Poser la passoire sur le réservoir rempli de 400 ml d'eau froide.
- 9- Mettre le couvercle et cuire au four micro-ondes 12 minutes à une puissance de 80%.
- 10- Retirer le couvercle dès la fin de la cuisson et laisser refroidir avant de démouler délicatement.