

Gâteaux poire chocolat sans sucre

J'aime bien ces petits gâteaux aux poires. Ils sont parfaits quand on veut faire attention à sa ligne.



Ingrédients:

4 poires

2 œufs

1/4 cc de vanille en poudre

20 g de Stévia Pure Via

20 g de crème fraîche liquide allégée

60 g de farine

1/2 sachet de levure

30 g de pépites de chocolat

Préparation:

1- Préchauffer le four à 180°C.

Dans un récipient, fouetter les œufs, le sucre Stévia et la vanille en poudre.



2- Ajouter la crème et mélanger.



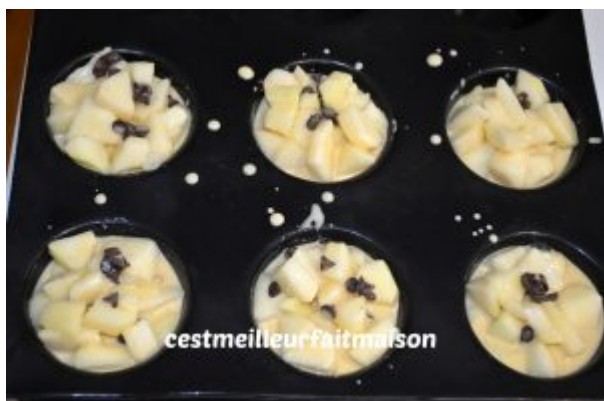
3- Ajouter la farine et la levure.



4- Éplucher les poires et les couper en petits cubes. Les ajouter à la préparation et mélanger. Finir avec les pépites de chocolat.



5- Verser la préparation dans des moules individuels. J'ai choisi les empreintes grands muffins de Guy Demarle. Enfourner pour 25 à 30 min à surveiller.





cestmeilleurfaitmaison