

Flognarde aux poires



- 1.** Precalear el horno.
Untar de mantequilla una fuente que va al horno.
- 2.** Pelar las peras, cortarlas en lonchas y disponerlas en la fuente.
- 3.** Mezclar los ingredientes con una batidora (azúcar, harina, levadura, huevos y leche).
Verter esta mezcla sobre las frutas y poner encima algunos pedacitos de mantequilla.
- 4.** Poner en el horno bien caliente 10 minutos y después bajar la temperatura y dejar cocer otros 20 minutos.
- 5.** Espolvorear de azúcar moreno antes de servir.

E.Sarre

Recette

Liste des courses

Para 6 personas:

- 3 peras
- 5 cucharas soperas de azúcar
- 5 cucharas soperas de harina
- 3 huevos
- 1/2 l. de leche
- 1/4 de paquete de levadura
- Mantequilla