

RECETTE DE

Portokalopita à la poire



Ingrédients

- 2 OïKOS poire saveur caramel
- 4 feuilles de pâte filo
- 1 pincée de sel
- Le jus de 2 poires bien mûres
- 1 sachet de levure chimique
- 60g de sucre
- 2 oeufs

Préparation

- Préchauffer le four à 95° et faire sécher la pâte filo une dizaine de minutes.
- Pendant ce temps, dans un saladier, fouettez les oeufs, le sucre, le jus de poire, les oïkos avec la levure chimique et la pincée de sel.
- Émiettez la pâte filo dans l'appareil et mélangez bien.
- Versez la pâte obtenue dans un moule huilée et enfournez à 180° pendant 40 minutes.