



Cake moelleux aux Pommes

Je fais comment ?

1. Préchauffez votre four Th.5/6 - 180° C.
2. Mettez la farine, la levure, la cannelle et le sucre vanillé dans une terrine. Creusez un puits et ajoutez-y les oeufs, le beurre fondu, le sucre roux et la crème fraîche.
3. Beurrez un plat à cake et versez la moitié de la pâte.
Coupez de fines lamelles de pommes et enfoncez-les dans la pâte.
Recouvrez avec le reste de pâte.
4. Faites cuire pendant 35 minutes.

Source : Septembre 2006

Il ne faut surtout pas passer à côté de cette recette. Sous son air trop traditionnel, se cache un gâteau léger et fondant à la fois. Une petite merveille très facile à réaliser !

Ingrédients

- 125 G de farine
 - 100 G de sucre roux
 - 10 cl de crème fraîche
 - 2 oeufs
 - 50 G de beurre
 - 3 pommes
 - 1/2 C. à c. de cannelle
 - 1 sachet de sucre vanillé
 - 1 sachet de levure chimique
 - Sucre glace
- Cuisson : 35 mn